



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 - ATUALIZAÇÃO EM: FEV./2021

A		SETOR ESTOQUES			
		ESTOQUE SECO			
Nº	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	O local para armazenamento está organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado? 2619-6.1.	X			
2	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	X			
3	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
4	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	X			
5	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII		X		
6	Prateleiras, piso, paredes, janelas, telas, interruptores, luminárias, limpos?		X		
7	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?		X		
8	Presença ou vestígios de insetos e roedores?		X		
9	Bebedouro limpo?	X			
10	Bebedouro possui informação da última troca do filtro?				X
11	As pilhas de produtos estão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a 60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.		X		
12	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II	X			
13	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	X			
14	Caixas e fardos, estão empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos. 2619- 6.1 V	X			
15	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
16	Produto fora do prazo de validade?	X			
17	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?	X			
18	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			
19	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X			
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.	X			
22	Planilha para o controle de limpeza, devidamente preenchida e atualizada?				X
		ESTOQUE PAPEL HIGIENICO/ HIGIENE PESSOAL			
23	Embalagens mantidas protegidas contra poeira e insetos? 2619- 6.2	X			
24	Produto fora do prazo de validade?	X			
25	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II	X			
26	Presença de embalagens abertas, amassadas, ou vencidos, estão separados e identificados? 2619-6.4.	X			
27	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	X			
28	As pilhas de produtos devem estão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a 60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.		X		
29	Caixas e fardos, estão empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos. 2619- 6.1 V	X			
30	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	X			
31	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?		X		
34	Os estrados ou prateleiras, estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII		X		
35	Os pisos das rampas e escadas possuem dispositivos antiderrapantes específicos? 2619 -2.4.12.	X			

36	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	x						
37	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x						
<b>ESTOQUE MATERIAL ESCRITORIO/PRODUTOS DE LIMPEZA DA LOJA</b>								
38	Embalagens mantidas protegidas contra poeira e insetos? 2619- 6.2		x					
39	Produto fora do prazo de validade?	x						
40	Presença de embalagens abertas, amassadas, ou vencidos, estão separados e identificados? 2619-6.4.	x						
41	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II	x						
42	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3		x					
43	As pilhas de produtos devem estar com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a 60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.		x					
44	Caixas e fardos, estão empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos. 2619- 6.1 V	x						
45	Presença ou vestígios de insetos e roedores?		x					
46	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?	x						
47	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local ( celular, chave, rádio, etc..) ? 2619 -6.6	x						
48	Prateleiras, piso, paredes, janelas, telas, interruptores limpos?		x					
49	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII		x					
50	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	x						
51	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x						
<b>TOTAIS</b>			<b>26</b>	<b>51%</b>	<b>37</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

#### OBSERVAÇÕES

Telas de proteção não possuem 2 mm. / Fardos de produtos encostados nas paredes./ Cola para roedor número 18 com última troca em 06/06/2021./ Tela de proteção em aberturas nas paredes com acúmulo de poeira./ Estrados com madeiras danificadas e presença de fezes de cupim, na prateleira, no piso, e em cima de alguns produtos./ Caixas de produtos encostados no teto. **ESSAS SÃO SITUAÇÕES RECORRENTES. PONTUADAS NOS CHECK LISTS ANTERIORES, E NOS RELATÓRIOS DE VISITA TÉCNICA SEMANAL.**

<b>B</b>	<b>SETOR MEZANINO</b>						
<b>N°</b>	<b>ITEMS AVALIADOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>		
1	Local organizado, e limpo?		x				
2	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x					
3	Objetos apresentam acúmulo de poeira e sujidades?	x					
<b>TOTAIS</b>		<b>1,6</b>	<b>53%</b>	<b>2,6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

#### OBSERVAÇÕES

Local desorganizado, com objetos espalhados no piso. **SITUAÇÃO RECORRENTE JÁ PONTUADA NO CHECK LIST ANTERIOR.**

<b>C</b>	<b>SETOR ÁREA EXTERNA</b>						
<b>N°</b>	<b>ITEMS AVALIADOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>		
1	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x					
2	Caixas com cola para roedor, com controle da data de troca atualizado?	x					
3	Presença de materiais em desuso e inservíveis, com focos de insalubridades? 2619- 2.3.	x					
4	Presença de objetos com acúmulo de água da chuva?	x					
5	Local limpo e organizado? 2619- 2.3.		x				
<b>TOTAIS</b>		<b>3,6</b>	<b>72%</b>	<b>4,6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

#### OBSERVAÇÕES

<b>D</b>	<b>SETOR REFEITÓRIO</b>				
<b>N°</b>	<b>ITEMS AVALIADOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>

1	Piso, ralo, paredes, portas, janela, prateleira, mesas, micro-ondas, geladeira, e lixeiras limpas?	X			
2	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e papelera abastecidas?	X			
3	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	X			
4	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	X			
5	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.	X			
6	Presença de produtos vencidos?	X			
7	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
8	Caixas com cola para roedor, com controle da data de troca atualizado?				X
9	Lixeira com acionamento por pedal?	X			
10	Lixeira mantida fechada para não atrair pragas?	X			
11	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
<b>COZINHA FUNCIONÁRIOS</b>					
12	Piso, ralo, paredes, portas, janela, telas, prateleira, bancadas, fogão, geladeira, utensílios, e lixeira limpos e em bom estado de conservação? 2619-3.1.		X		
13	Geladeira com a temperatura ajustadas aos alimentos?			X	
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.	X			
15	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			
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.	X			
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.	X			
18	Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.7.	X			
19	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	X			
20	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	X			
21	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
22	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			
23	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	X			
24	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis são construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário? 2619-3.5.	X			
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 com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	X			
26	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso. 2619-3.12.	X			
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	X			
28	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X			
29	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	X			
30	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	X			
31	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local ( celular, chave, rádio, etc..) ?	X			
32	Lixeira com acionamento por pedal?	X			
33	Lixeira mantida fechada para não atrair pragas?	X			
34	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
35	Alimentos diretamente sobre o piso?	X			

36	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.								X
37	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas? 2619-6.8. , 6.9.	X							
38	É proibido manter a disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento. 2619-7.4.	X							
39	É proibido manter a disposição e utilizar alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência.2619- 7.5.	X							
40	As embalagens impermeáveis dos alimentos são limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades deve ser utilizada água corrente e potável? 2619-7.6.								X
41	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?2619- 15.1. I								X
42	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. II								X
43	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. III								X
44	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.								X
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.								X
46	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?								X
47	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9. 2619-15.9. 2619- 15.9.								X
48	Planilha do controle de limpeza devidamente preenchida e atualizada?	X							
<b>DESCANSO FUNCIONÁRIOS</b>									
49	Local limpo e organizado?	X							
50	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X							
51	Bebedouro limpo?	X							
52	Bebedouro possui informação da última troca do filtro?	X							
<b>TOTAIS</b>		<b>36</b>		<b>69%</b>		<b>37</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

### 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.

### IMAGENS







E		VESTIÁRIO FEMININO					
Nº	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO		
1	Piso, ralo, porta, janela, privadas, pias, lixeira, interruptor limpos e em bom estado de conservação ?		x				
2	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e papelreira abastecidas?	x					
3	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	x					
4	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	x					
5	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.	x					
6	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.22. IV, V	x					
7	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x					
8	Possui chuveiro em quantidade adequada ? 2619- 2.4.20.	x					
9	Vaso sanitário é sifonado com assento e tampa? 2619-2.4.22. II	x					
10	Os vestiários são específicos para cada sexo? 2619- 2.4.21.	x					
11	Os vestiários possuem armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais, mantidos organizados e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.21.	x					
12	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x					
13	Planilha do controle de limpeza devidamente preenchida e atualizada?	x					
<b>TOTAIS</b>		<b>11</b>	<b>85%</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

#### OBSERVAÇÕES

Ralo com dispositivo de fechamento quebrado.

VESTIÁRIO MASCULINO					
F	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, ralo, porta, janela, privadas, pias, lixeira, interruptor limpos e em bom estado de conservação ?		x		
2	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
3	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619-15.21.	x			
4	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	x			
5	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.	x			
6	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.22. IV, V		x		
7	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
8	Possui chuveiro em quantidade adequada ? 2619- 2.4.20.	x			
9	Vaso sanitário é sifonado com assento e tampa? 2619-2.4.22. II	x			
10	Os vestiários são específicos para cada sexo? 2619- 2.4.21.	x			
11	Os vestiários possuem armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais, mantidos organizados e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.21.	x			
12	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			
13	Planilha do controle de limpeza devidamente preenchida e atualizada?	x			
<b>TOTAIS</b>		<b>9</b>	<b>69%</b>	<b>11</b>	<b>2</b>

#### OBSERVAÇÕES

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

#### IMAGENS



SETOR AÇOUGUE					
ENTRADA					
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
2	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			
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.	X			
5	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	X			
6	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X			
7	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	X			
8	Piso, ralo, paredes, portas, lava-botas limpos e em bom estado de conservação ?	X			
9	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	X			
10	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	X			
<b>ATENDIMENTO</b>					
11	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?	X			
12	Moedor de carne e balança, limpos e em bom estado de conservação?	X			
13	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			
14	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			
15	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	X			
16	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	X			
17	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	X			
18	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
19	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis são construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário? 2619-3.5.	X			
20	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7 e 3.9	X			
21	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso 2619-3.12	X			
22	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619-13.2.	X			
23	Recipiente para aparas e sebos com tampa para evitar a atração de pragas?	X			
24	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
25	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	X			
26	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
27	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X			
28	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	X			
29	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local ( celular, chave, rádio, etc..) ?	X			
30	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	X			
31	Alimentos dispostos no balcão estão protegidos e identificados de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Marca, Data de validade segundo a recomendação do fabricante ?2619 -9.16.		X		
32	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				X
33	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16.	X			
34	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.				X
35	Uso de panos não descartáveis para a higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	X			
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				X
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.	X			
41	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	X			
42	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				X
43	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	X			
44	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	X			
45	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				X
46	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				X
47	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				X
<b>MANIPULAÇÃO</b>					
48	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas?	X			
49	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			
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.	X			
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.	X			
52	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	X			
53	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	X			
54	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
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.	X			
56	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				X
57	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16.	X			
58	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.				X
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.	X			
60	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	X			
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	X			
63	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	X			
64	Produtos alimentícios diretamente sobre o piso?	X			
65	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	X			
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 piso.2619-3.12.	X			
67	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619-13.2.	X			
68	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	X			
69	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
70	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local ( celular, chave, rádio, etc..) ?	X			
71	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	X			
72	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	X			
73	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II				X
74	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	X			



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.	X			
76	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	X			
77	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				X
78	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	X			
79	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	X			
80	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				X
81	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				X
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.				X
83	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	X			
<b>CAMARA FRIA</b>					
84	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos e em bom estado de conservação?	X			
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	X			
87	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	X			
88	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	X			
89	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	X			
90	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	X			
91	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI		X		
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		X		
94	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	X			
95	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619- 6.14	X			
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.	X			
97	Produtos que exalem odor ou que exudem, 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			
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.	X			
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	X			
101	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
102	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?		X		
103	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X			
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?	X			
106	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	X			
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?	X			
109	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
110	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	X			
111	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	X			
112	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	X			
113	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	X			
114	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	X			
115	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI		X		
116	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII		X		
117	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX		X		
118	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	X			
119	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619- 6.14	X			
120	Os alimentos estocados nas câmaras congeladas, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.		X		
121	Produtos que exalem odor ou que exudem, 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			
122	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			
123	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			
124	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
125	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
126	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
127	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X			
128	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	X			
129	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
130	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
131	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	X			
132	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.		X		
133	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			
<b>EXPOSITOR REFRIGERADO CARNES EMBALADAS</b>					
134	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
135	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
136	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
137	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
138	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
139	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
140	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			

141	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			
142	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
143	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	X			
144	Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10.		X		
<b>ILHA CONGELADOS- AVES</b>					
145	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
146	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?		X		
147	Presença ou vestígios 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			
149	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	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 legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
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- 6.34	X			
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.	X			
155	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo. entre outros? 2619- 9.6.	X			
<b>EXPOSITOR REFRIGERADO AVES E SUINOS</b>					
156	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
157	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
158	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
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?	X			
162	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
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	X			
164	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
165	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	X			
166	Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10.		X		
<b>ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES</b>					
167	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
168	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
169	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
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.	X			
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- 6.34	X			
175	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
176	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	X			

177	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619- 9.6.	X				
<b>EXPOSITOR CONGELADOS - PESCADOS</b>						
178	Equipamento com a temperatura adequada?	X				
179	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X				
180	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X				
181	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X				
182	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X				
183	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X				
184	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X				
185	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				
186	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24		X			
187	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X				
188	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619- 9.6.	X				
<b>EXPOSITOR REFRIGERADOS - PESCADOS</b>						
189	Equipamento com a temperatura adequada?	X				
190	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X				
191	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X				
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?	X				
195	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X				
196	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				
197	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X				
198	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X				
199	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619- 9.6.	X				
<b>TOTAIS</b>			<b>163</b>	<b>82%</b>	<b>169</b>	<b>6 0 0</b>

#### OBSERVAÇÕES

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.

#### IMAGENS











H SETOR HORTIFRUTI					
ESTOQUE					
Nº	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	X			
2	Prateleiras, piso, paredes, luminárias, carrinhos de transporte, limpos?	X			
3	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
4	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	X			
5	As pilhas de produtos devem estar com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a 60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.		X		
6	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	X			
7	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	X			
9	Presença de produto impróprio para consumo, atraindo insetos e, sem identificação?	X			
CAMARA FRIA					

10	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?		X		
11	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
12	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	X			
13	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	X			
14	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	X			
15	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	X			
16	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	X			
17	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI		X		
18	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII	X			
19	A câmara possui interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX		X		
20	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	X			
21	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619- 6.14	X			
22	Os alimentos estocados nas câmaras frias, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.	X			
23	Produtos que exalem odor ou que exudem, 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			
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.	X			
25	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			
26	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
27	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
28	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
29	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X			
30	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			
31	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
32	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
33	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	X			
34	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	X			
<b>MANIPULAÇÃO</b>					
35	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas , e em bom estado de conservação?		X		
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.	X			
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 - 2.4.6.	X			
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.	X			
39	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	X			
40	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	X			
41	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
42	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			

43	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16.		X		
44	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.				X
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.	X			
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.	X			
47	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				X
48	Uso de panos não descartáveis para a de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	X			
49	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	X			
50	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X			
51	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	X			
52	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	X			
53	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	X			
54	Produto fora do prazo de validade?	X			
55	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.	X			
57	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?		X		
58	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
59	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	X			
60	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	X			
61	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
62	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local ( celular, chave, rádio, etc..) ?	X			
63	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?				X
64	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I				X
65	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II				X
66	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.				X
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.				X
68	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.				X
69	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				X
70	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	X			
71	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	X			
72	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				X
73	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16.		X		
74	A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada. 2619- 7.8.				X
75	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				X
76	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				X
77	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	X			
<b>EXPOSITOR REFRIGERADO - FOLHAS E LEGUMES</b>					
78	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
79	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
81	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
82	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			



83	Presença de produto vencido? 2619- 6.11		X				
84	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?		X				
85	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X					
86	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.		X				
87	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	X					
88	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X					
89	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X					
<b>EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS</b>							
90	Equipamento com a temperatura adequada?	X					
91	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X					
92	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X					
93	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X					
94	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X					
95	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X					
96	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X					
97	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X					
98	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					
99	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X					
100	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X					
<b>EXPOSITORES- OVO/FRUTAS/ LEGUMES/ ATENDIMENTO</b>							
101	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X					
102	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X					
103	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X					
104	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	X					
105	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X					
106	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X					
107	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X					
108	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	X					
109	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	X					
110	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1	X					
111	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	X					
112	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					
113	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					
114	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	X					
<b>TOTAIS</b>		<b>77</b>	<b>68%</b>	<b>85</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>OBSERVAÇÕES</b>							
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.							

IMAGENS







2021-08-27 17:03:04



2021-08-27 17:02:47



2021-08-27 17:03:04

I							SETOR ORGÂNICOS			
EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS/ LEGUMES/ VERDURAS										
Nº	ITEMS AVALIADOS						C	NC	NA	NO
1	Equipamento com a temperatura adequada?						X			
2	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?						X			
3	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.						X			
4	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX						X			
5	Presença de produto vencido? 2619- 6.11						X			
6	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?						X			
7	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?						X			
8	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.						X			
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						X			
10	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24						X			
11	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32						X			
EXPOSITOR FRUTAS/VERDURAS/ LEGUMES/ ATENDIMENTO										
12	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?						X			
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						X			
15	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3						X			
16	Presença de produto vencido? 2619- 6.11						X			
17	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?						X			
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									X
20	Produto químico fora da embalagem original, identificado?						X			
21	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?						X			
22	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			
23	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			
24	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?							X		
<b>TOTAIS</b>		<b>21</b>		<b>88%</b>		<b>22</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
OBSERVAÇÕES										
Ausência do cartaz com o procedimento para higienização das mãos. <b>SITUAÇÃO RECORRENTE</b>										
J							SETOR FRIOS			
CÂMARA CONGELADA										
Nº	ITEMS AVALIADOS						C	NC	NA	NO
1	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?						X			
2	Equipamento com a temperatura adequada?						X			
3	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II						X			
4	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.						X			
5	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III						X			
6	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV						X			
7	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V						X			
8	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI							X		
9	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna?2619- 6.23 VII							X		



10	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX		X		
11	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	X			
12	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619- 6.14	X			
13	Os alimentos estocados nas câmaras congeladas, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.		X		
14	Produtos que exalem odor ou que exudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	X			
15	Os produtos acondicionados em caixas de papelão estão armazenados em equipamento exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.19.	X			
16	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.25.	X			
17	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
18	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
19	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
20	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X			
21	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	X			
22	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
23	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
24	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	X			
25	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	X			
26	Os produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo devem ser descartados. 2619- 6.35	X			
<b>CÂMARA FRIA</b>					
27	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?	X			
28	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
29	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	X			
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			
32	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	X			
33	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	X			
34	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI		X		
35	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII		X		
36	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX		X		
37	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	X			
38	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619- 6.14	X			
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.		X		

40	Produtos que exalem odor ou que exudem, 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			
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.	X			
43	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
44	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
45	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
46	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X			
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	Japona térmica limpa e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	X			
<b>MANIPULAÇÃO</b>					
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.	X			
56	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	X			
57	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	X			
58	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
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.	X			
60	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C 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.				X
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.		X		
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.	X			
64	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				X
65	Uso de panos não descartáveis para a higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	X			
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	X			
67	Produto químico fora da embalagem original, sem identificação ou fora do prazo de validade?	X			
68	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	X			

69	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	X			
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			
72	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			
73	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			
74	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	X			
75	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
76	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	X			
77	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	X			
78	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
79	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local ( celular, chave, rádio, etc..) ?	X			
80	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	X			
81	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	X			
82	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II			X	
83	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	X			
84	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.	X			
85	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	X			
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?	X			
88	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	X			
89	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.	X			
91	A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada. 2619- 7.8.	X			
92	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				X
93	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				X
94	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			
95	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	X			
<b>ESTOQUE OLEAGINOSAS/FRUTAS SECAS (EM BAIXO DA ESCADA)</b>					
96	Local limpo e organizado?	X			
97	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	X			
98	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII	X			
99	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	X			
100	Embalagens mantidas protegidas contra poeira e insetos? 2619- 6.2	X			
101	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II	X			
102	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
103	Produto fora do prazo de validade?	X			
104	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?	X			
<b>ATENDIMENTO</b>					
105	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?			X	
106	Fatiadoras e balanças, limpas e em bom estado de conservação?	X			
107	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			

108	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		
109	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.		X		
110	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.			X	
111	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	X			
112	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
113	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	X			
114	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	X			
115	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papelreira abastecidas?	X			
116	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			
117	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			
118	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	X			
119	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios	X			
120	Produto químico fora da embalagem original, com identificação e dentro do prazo de validade?	X			
121	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	X			
122	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	X			
123	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
124	Utensílios armazenadas em local adequado?	X			
125	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	X			
126	Alimentos dispostos no balcão protegidos e identificados de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Marca, Data de validade segundo a recomendação do fabricante ?2619 -9.16.		X		
127	Produtos após aberto, mantidos em suas embalagens originais, com a data de abertura e nova data de validade? 2619 - 6.9.	X			
128	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			
129	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				X
130	Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	X			
131	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local ( celular, chave, rádio, etc..) ?	X			
132	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	X			
133	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	X			
134	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	X			
135	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	X			
136	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.	X			
137	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	X			
138	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				X
139	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	X			
140	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	X			
141	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				X
142	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				X
143	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				X



**EXPOSITORES REFRIGERADOS LATICÍNIOS (QUEIJOS/LEITE/MARGARINAS)**

144	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
145	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?		X		
146	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.		X		
147	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
148	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
149	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
150	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X			
151	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
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- 6.34	X			
153	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
154	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X			

**ILHAS REFRIGERADAS LATICÍNIOS (QUEIJOS)**

155	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
156	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
157	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
158	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
159	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
160	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
161	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X			
162	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
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	X			
164	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
165	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X			

**EXPOSITOR REFRIGERADO (MASSAS)**

166	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
167	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
168	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
169	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
170	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
171	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
172	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X			
173	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
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- 6.34	X			
175	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
176	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X			

**EXPOSITOR REFRIGERADOS (EMBUTIDOS / SUCOS)**

177	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
178	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
179	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
180	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			

181	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
182	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
183	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X			
184	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
185	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			
186	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
187	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X			
<b>EXPOSITOR CONGELADO (LEGUMES)</b>					
188	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
189	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
190	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
191	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
192	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
193	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
194	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
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	X			
196	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
197	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X			
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.	X			
<b>EXPOSITOR BACALHAU</b>					
199	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
200	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
201	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
202	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
203	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
204	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
205	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X			
206	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
207	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			
208	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
209	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X			
<b>EXPOSITOR (PERTENCES SALGADOS/DEFUMADOS)</b>					
210	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
211	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
212	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
213	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	X			
214	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
215	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
216	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			

**EXPOSITOR (FRIOS FATIADOS)**

217	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
218	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
219	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
220	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
221	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
222	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
223	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X			
224	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
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	X			
226	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
227	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	X			

**EXPOSITOR CONGELADO (SORVETE)**

228	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
229	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
230	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
231	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
232	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
233	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
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	X			
235	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
236	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	X			
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.	X			

**EXPOSITOR (FRUTAS SECAS/OLEAGINOSAS)**

238	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
239	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
240	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
241	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	X			
242	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
243	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
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.	X			
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.	X			
246	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			

**EXPOSITOR REFRIGERADO (SUCOS)**

247	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
248	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	X			
249	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X			
250	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
251	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
252	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			

253	Presença de produto deteriorado ( bolor, apodrecimento)?	X			
254	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X			
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	X			
256	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
257	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	X			

### ILHA CONGELADOS (DIVERSOS)

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

**TOTAIS**

**235**

**88%**

**242**

**7**

**0**

**0**

### 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.

### IMAGENS











K SETOR PADARIA					
ESTOQUE MATÉRIA- PRIMA					
Nº	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
2	Produto fora do prazo de validade?	X			
3	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?	X			
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?	X			
6	Equipamento com a temperatura adequada?	X			
7	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II		X		
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	X			
10	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV		X		
11	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	X			
12	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI		X		
13	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII		X		
14	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX		X		
15	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	X			
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 arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.	X			
18	Produtos que exalem odor ou que exudem, 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.	X			

20	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			
21	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
22	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
23	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
24	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X			
25	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			
26	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
27	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
28	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	X			
29	Japona térmica limpa e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	X			
<b>MANIPULAÇÃO</b>					
30	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?		X		
31	Geladeira e freezers, com a temperatura ajustadas aos alimentos?	X			
32	Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação?	X			
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.	X			
34	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			
35	As aberturas nas paredes para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. 2619 - 2.4.6.	X			
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.	X			
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.	X			
38	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	X			
39	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	X			
40	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	X			
41	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	X			
42	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			
43	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				X
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 comestível", rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo? 2619- 13.8.				X
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	X			
46	Produto químico fora da embalagem original, identificado, dentro do prazo de validade?	X			
47	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	X			
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.	X			
49	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	X			
50	Bebedouro limpo?		X		
51	Bebedouro possui informação da última troca do filtro?	X			
52	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?		X		

53	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						
54	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						
55	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	X						
56	Produtos diretamente sobre o piso?	X						
57	Presença de produto vencido?	X						
58	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?		X					
59	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	X						
60	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso.2619-3.12.		X					
61	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?		X					
62	A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2.	X						
63	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4.	X						
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.	X						
65	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	X						
66	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local ( celular, chave, rádio, etc..) ? 2619-7.30.	X						
67	É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos. 2619-7.31.	X						
68	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				X			
69	O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de conveccão. 2619-7.17.				X			
70	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, cozidos ou desidratados. 2619- 7.27. I e III	X						
71	As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C. 2619-7.24.				X			
72	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	X						
73	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	X						
74	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	X						
75	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	X						
76	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.	X						
77	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	X						
78	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				X			
79	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	X						
80	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	X						
81	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				X			
82	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				X			
83	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				X			
84	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X						
85	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão preenchidas e atualizadas?	X						
<b>TOTAIS</b>			<b>59</b>	<b>69%</b>	<b>65</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

#### OBSERVAÇÕES

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.



IMAGENS





**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	X			
6	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	X			
7	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	X			
8	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI			X	
9	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII			X	
10	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX			X	
11	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	X			



12	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-6.14	X			
13	Os alimentos estocados nas câmaras congeladas, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.		X		
14	Produtos que exalem odor ou que exudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	X			
15	Os produtos acondicionados em caixas de papelão estão armazenados em equipamento exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.19.	X			
16	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619-6.25.	X			
17	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
18	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	X			
19	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X			
20	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X			
21	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34		X		
22	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	X			
23	Produtos diretamente sobre o piso?	X			
24	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	X			
25	<a href="#">A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.</a>	X			
26	Os produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo devem ser descartados. 2619- 6.35	X			
<b>ATENDIMENTO</b>					
27	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas?	X			
28	Balanças, limpas e em bom estado de conservação?	X			
29	<a href="#">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.</a>		X		
30	<a href="#">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</a>		X		
31	<a href="#">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.</a>		X		
32	<a href="#">As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.</a>			X	
33	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13		X		
34	<a href="#">As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.</a>	X			
35	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	X			
36	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4.	X			
37	A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2.	X			
38	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	X			
39	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			
40	É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos. 2619- 15.27.	X			
41	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	X			

42	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	X				
43	Produto químico fora da embalagem original, identificado, e dentro do prazo de validade?	X				
44	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	X				
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.	X				
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?					X
48	Utensílios armazenadas em local adequado?	X				
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 60°C, por no máximo por 6 horas, em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo por 1 hora, ou Até 10°C, por no máximo 4 horas, e entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas? 2619- 9.24. e 9.25.		X			
50	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	X				
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 organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X				
53	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.	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.	X				
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.	X				
56	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local ( celular, chave, rádio, etc..) ?	X				
57	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	X				
58	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	X				
59	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	X				
60	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	X				
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.	X				
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					X
64	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	X				
65	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	X				
66	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.					X
67	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.					X
68	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.					X
<b>LOJA (PADARIA)</b>						
69	Local limpo e organizado?	X				
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 contaminação cruzada e mantidos em exposição por 60°C, por no máximo por 6 horas, em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo por 1 hora, ou Até 10°C, por no máximo 4 horas, e entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas? 2619- 9.24 e 9.25	X				
72	Presença de produto vencido?	X				
73	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	X				
74	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	X				
<b>TOTAIS</b>		<b>53</b>	<b>72%</b>	<b>57</b>	<b>4</b>	<b>0 0</b>
<b>OBSERVAÇÕES</b>						
Caixa com pacotes de farinha de rosca sem identificação./ Salgados com recheios perecíveis em temperatura ambiente./ Câmara congelada, com prateleira forrada por papelão.						

IMAGENS



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

OBSERVAÇÕES

Ventilador com acúmulo de poeira.

IMAGENS



M		SETOR DESCARTE DE RESÍDUOS					
Nº	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO		
1	A área destinada ao armazenamento de resíduos tem dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, é revestida com material sanitário, provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto? 2619 -2.2.1.	X					
2	A área destinada ao armazenamento de resíduos, é protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade? 2619 -2.2.1.	X					
3	Piso, parede, teto, e portas, estão em bom estado de conservação e livres de sujidades?		X				
4	As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem ser construídos com material de fácil limpeza, possuem tampas bem ajustadas e permanecem dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto? 2619- 2619 -2.2.2.			X			
5	Esses recipientes estão disponíveis em número suficiente e possuem capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados? 2619- 2.2.2.1.			X			
6	Os resíduos orgânicos são armazenados em local refrigerado?		X				
7	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	X					
8	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas? 2619-15.22.		X				
9	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				
10	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619 - 15.24.		X				
<b>TOTAIS</b>		<b>4</b>	<b>40%</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**OBSERVAÇÕES**

Luminárias com sujidades, e piso danificado. **SITUAÇÃO RECORRENTE, JÁ PONTUADAS NO CHECK LIST ANTERIOR, E NOS RELATÓRIOS DE VISITA TÉCNICA.**

N		SETOR PRODUTOS IMPROPRIOS					
Nº	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO		
1	Local mantido limpo e organizado?						
2	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?						
3	Presença ou vestígios de insetos e roedores?						
4	Os produtos impróprios ficam, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619-6.1.2.						
5	Os produtos impróprios, resfriados e congelados estão armazenados em equipamentos destinados para este fim? 2619-6.1.2.						
6	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?						
7	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.						
8	É vedada a utilização para fins de higienização das mãos, de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos. 2619- 15.27.						
9	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?						
<b>TOTAIS</b>		<b>0</b>	<b>0%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**OBSERVAÇÕES**

**LOCAL NÃO VISITADO. A VISITA FOI REALIZADA APÓS AS 13:00 E O LOCAL ESTAVA FECHADO.**

O		LOJA/ MERCEARIA			
Nº	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente. 2619- 2.4.14.	X			
2	Corredores e equipamentos refrigerados com bebida alcoólica, devidamente identificado com a restrição de idade.	X			
3	É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente. 2619- 9.4.	X			
4	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	X			
5	É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto. 2619-9.5.	X			



6	É proibido vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição em tamanho e local de ampla visibilidade, afixados em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme regulamentação vigente. 2619-9.28.	x					
<b>TOTAIS</b>		<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>OBSERVAÇÕES</b>							

<b>RESUMO PONTUAÇÃO POR SETOR</b>		
<b>SETORES</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>	<b>%</b>
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%

Legenda:	Ótimo	76%	100%
	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.**









