



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

Unidade: **MADRID 1** Data: 12/05/2022 Horário Início: 11:00 Horário final: 15:30

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

Gerente Responsável: Diego

Nutricionista Responsável: Diego

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

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?	xx			
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 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		
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			
ESTOQUE MATERIAL ESCRITÓRIO/PRODUTOS DE LIMPEZA DA LOJA					
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 eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x					
TOTAIS		29	57%	39	10	0	0

OBSERVAÇÕES

B	SETOR MEZANINO						
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO		
1	Presença ou vestígios de insetos e roedores?		x				
2	Objetos apresentam acúmulo de poeira e sujidades?		x				
TOTAIS		-2	-100%	0	2	0	0

OBSERVAÇÕES

C	SETOR ÁREA EXTERNA						
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO		
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				
TOTAIS		-1	-20%	2	3	0	0

OBSERVAÇÕES

D	SETOR REFEITÓRIO					
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO	
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 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	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			
COZINHA FUNCIONÁRIOS					
12	Piso, ralo, paredes, portas, janela, telas, prateleira, bancadas, fogão, geladeira, 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						
DESCANSO FUNCIONÁRIOS									
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							
TOTAIS		32		62%		41	9	0	0

OBSERVAÇÕES

Produtos vencidos e outros sem data de validade e identificação após aberto.

VESTIÁRIO FEMININO									
E	N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO			
	1	Piso, ralo, porta, janela, privadas, pias, lixeira, interruptor limpos e em bom estado de conservação ?	x						
	2	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e 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						
TOTAIS		11		85%		12	1	0	0

OBSERVAÇÕES

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 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	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			
TOTAIS		11			85%	12	1		

OBSERVAÇÕES

2 unidades estão sem tampa na privada.

SETOR AÇOUGUE									
ENTRADA									
G	ITEMS AVALIADOS					C	NC	NA	NO
1	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papelera 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			
ATENDIMENTO									
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			
MANIPULAÇÃO					
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			
CÂMARA FRIA					
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 exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	x			
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	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
106	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
107	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
108	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	x			
CÂMARA CONGELADA					
109	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?	x			
110	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
111	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	x			
112	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	x			
113	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	x			
114	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	x			
115	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	x			
116	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI	x			
117	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII	x			
118	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX	x			
119	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	x			
120	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-6.14	x			
121	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			
122	Produtos que exalem odor ou que exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	x			
123	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			
124	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			
125	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
126	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
127	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
128	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
129	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			

130	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
131	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
132	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
133	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.		x		
134	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			
EXPOSITOR REFRIGERADO CARNES EMBALADAS					
135	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
136	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
137	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
138	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
139	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
140	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?				
141	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
142	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			
143	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
144	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
145	Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10.	x			
ILHA CONGELADOS- AVES					
146	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
147	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
148	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
149	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
150	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
151	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
152	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
153	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			
154	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
155	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
156	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 REFRIGERADO AVES E SUÍNOS					
157	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
158	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
159	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
160	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
161	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
162	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
163	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
164	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			
165	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
166	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
167	Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10.	x			
ILHA CONGELADOS - CARNES E AVES					

168	Equipamento com a temperatura adequada?	x				
169	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x				
170	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.		x			
171	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x				
172	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x				
173	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x				
174	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x				
175	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				
176	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x				
177	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x				
178	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				

ILHA CONGELADOS – PIZZAS

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

EXPOSITOR REFRIGERADOS - PESCADOS

190	Equipamento com a temperatura adequada?	x				
191	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?		x			
192	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x				
193	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX		x			
194	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x				
195	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x				
196	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x				
197	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				
198	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x				
199	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.		x			
200	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

174

87%

184

10

0

0

OBSERVAÇÕES

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			
CÂMARA 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	Japona térmica limpa e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	x			
MANIPULAÇÃO					
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	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papelreira abastecidas?	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	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.	x			
75	A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada. 2619- 7.8.	x			
76	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.	x			
77	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.	x			

78	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	x				
EXPOSITOR REFRIGERADO - FOLHAS E LEGUMES						
79	Equipamento com a temperatura adequada?		x			
80	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?		x			
81	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.		x			
82	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX		x			
83	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x				
84	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x				
85	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x				
86	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x				
87	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x				
88	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x				
89	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x				

EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS

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 espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x				

EXPOSITORES- OVO/FRUTAS/ LEGUMES/ ATENDIMENTO

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				

TOTAIS

71

62%

89

18

0

0

OBSERVAÇÕES

Foram evidenciados 2 produtos vencidos, frutas picadas.

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 papelreira 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				
TOTAIS		24	100%	24	0	0

OBSERVAÇÕES

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 exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes, ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	x			
15	Os produtos acondicionados em caixas de papelão estão armazenados em equipamento exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.19.	x			
16	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619-6.25.	x			
17	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
18	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
19	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
20	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
21	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
22	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
23	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
24	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
25	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.		x		
26	Os produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo devem ser descartados. 2619- 6.35	x			
CÂMARA FRIA					
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 exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes, ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	x			
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 térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15		x		
MANIPULAÇÃO					
52	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas, e em bom estado de conservação?	x			
53	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção? 2619 - 2.4.5.	x			
54	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.	x			
55	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.		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, identificado?		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			
90	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			
91	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.	x			
92	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			
93	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.	x			
94	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.	x			
95	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			
96	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	x			
ESTOQUE OLEAGINOSAS/FRUTAS SECAS (EM BAIXO DA ESCADA)					
97	Local limpo e organizado?			x	
98	Presença ou vestígios de insetos e roedores?			x	
99	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII			x	
100	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3			x	
101	Embalagens mantidas protegidas contra poeira e insetos? 2619- 6.2			x	
102	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II			x	
103	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX			x	
104	Produto fora do prazo de validade?			x	
105	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?			x	
ATENDIMENTO					
106	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?	x			
107	Fatiadoras e balanças, limpas e em bom estado de conservação?	x			
108	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			
109	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			
110	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			
111	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
112	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13		x		
113	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
114	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x			
115	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13 4	x			
116	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
117	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			
118	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			
119	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			

120	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos	x			
121	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
122	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
123	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			
124	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
125	Utensílios armazenadas em local adequado?	x			
126	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	x			
127	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			
128	Produtos após aberto, mantidos em suas embalagens originais, com a data de abertura e nova data de validade? 2619 - 6.9.	x			
129	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			
130	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.	x			
131	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			
132	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
133	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
134	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			
135	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	x			
136	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
137	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		
138	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.			x	
139	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1			x	
140	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
141	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
142	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			
143	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.	x			
144	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)					
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	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?		x		
152	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
153	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			
154	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
155	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
ILHAS REFRIGERADAS LATICÍNIOS (QUEIJOS)					
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	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
163	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
164	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			
165	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
166	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 REFRIGRADO (MASSAS)					
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	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
174	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
175	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			
176	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
177	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 REFRIGERADOS (EMBUTIDOS / SUCOS)					
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	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
185	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
186	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			
187	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
188	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
EXPOSITOR CONGELADO (LEGUMES)					
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 espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.			x		
199	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		
EXPOSITOR BACALHAU						
200	Equipamento com a temperatura adequada?				x	
201	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?				x	
202	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.				x	
203	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX				x	
204	Presença de produto vencido? 2619- 6.11				x	
205	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?				x	
206	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?				x	
207	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1				x	
208	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	
209	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24				x	
210	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 (PERTENCES SALGADOS/DEFUMADOS)						
211	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x				
212	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x				
213	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x				
214	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x				
215	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x				
216	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x				
217	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x				
EXPOSITOR (FRIOS FATIADOS)						
218	Equipamento com a temperatura adequada?	x				
219	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x				
220	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x				
221	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x				
222	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x				
223	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x				
224	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x				
225	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x				
226	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				
227	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x				
228	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)						
229	Equipamento com a temperatura adequada?	x				
230	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x				
231	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x				
232	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x				
233	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x				
234	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x				
235	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				
236	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x				

237	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.		x				
238	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)							
239	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x					
240	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x					
241	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x					
242	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x					
243	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x					
244	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x					
245	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					
246	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					
247	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x					
EXPOSITOR REFRIGERADO (SUCOS)							
248	Equipamento com a temperatura adequada?	x					
249	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x					
250	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x					
251	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x					
252	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x					
253	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x					
254	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x					
255	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x					
256	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					
257	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x					
258	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)							
259	Equipamento com a temperatura adequada?	x					
260	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x					
261	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x					
262	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x					
263	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x					
264	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x					
265	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x					
266	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					
267	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x					
268	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x					
269	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		269	80%	x	12	0	0
OBSERVAÇÕES							

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 CONGELADA					
5	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?	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 congeladas, 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	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.		x		
30	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			
CÂMARA FRIA					
31	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos e em bom estado de conservação?	x			
32	Equipamento com a temperatura adequada?	x			

33	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	x			
34	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	x			
35	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	x			
36	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	x			
37	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	x			
38	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI	x			
39	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII	x			
40	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX	x			
41	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	x			
42	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-6.14	x			
43	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			
44	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			
45	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			
46	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			
47	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
48	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
49	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
50	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
51	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
52	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
53	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
54	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
55	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	x			
MANIPULAÇÃO					
56	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?		x		
57	Geladeira e freezers, com a temperatura ajustadas aos alimentos?	x			
58	Geladeiras, freezers, fogão, carrinhos, fornos, balanças, e outros equipamentos, limpos, e em bom estado de conservação?	x			
59	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			
60	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			
61	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			
62	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	x			
63	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			
64	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?	x			
65	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
66	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	x			
67	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			

68	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			
69	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.	x			
70	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			
71	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			
72	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
73	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
74	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			
75	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	x			
76	Bebedouro limpo?	x			
77	Bebedouro possui informação da última troca do filtro?	x			
78	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
79	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			
80	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			
81	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			
82	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
83	Presença de produto vencido?	x			
84	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
85	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			
86	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			
87	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x			
88	A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2.	x			
89	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4.	x			
90	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			
91	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
92	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ? 2619-7.30.	x			
93	É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos. 2619-7.31.	x			
94	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.	x			
95	O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção. 2619-7.17.	x			
96	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			
97	As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C. 2619-7.24.				x
98	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
99	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			
100	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	x			
101	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
102	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			
103	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
104	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1	x			

105	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
106	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
107	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			
108	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.	x			
109	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.	x			
110	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
111	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão preenchidas e atualizadas?	x			
ATENDIMENTO					
112	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas?	x			
113	Balanças, limpas e em bom estado de conservação?	x			
114	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			
115	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			
116	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			
117	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
118	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13		x		
119	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
120	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x			
121	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4.	x			
122	A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2.	x			
123	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papelreira abastecidas?	x			
124	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			
125	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			
126	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			
127	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			
128	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
129	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
130	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			
131	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
132	Os produtos separados para transferência das lojas 2, e 3 , estão identificados e em caixas limpas, sobre estrados?	x			
133	Utensílios armazenadas em local adequado?	x			
134	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		
135	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	x			
136	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			
137	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	x			
138	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.	x			
139	Uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e	x			

140	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				
141	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x				
142	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x				
143	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x				
144	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	x				
145	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x				
146	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				
147	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.				x	
148	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x	
149	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x				
150	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x				
151	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				
152	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.	x				
153	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.	x	x			

LOJA (PADARIA)

154	Local limpo e organizado?	x				
155	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x				
156	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	
157	Presença de produto vencido?	x				
158	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x				
159	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x				

TOTAIS

148

93%

151

3

0

0

OBSERVAÇÕES

L SETOR RECEBIMENTO						
Nº	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO	
1	As áreas circundantes não oferecem condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores? 2619-2.1.	x				
2	Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, são revestidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos e resíduos? 2619- 2.2.	x				
3	O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis ocorre em área protegida de chuva, sol e poeira e livre de resíduos e materiais inservíveis? O local deve ser organizado de forma a garantir a segurança dos produtos. 2619-5.1.	x				
4	Os produtos permanecem na área de recebimento, apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência? 2619-5.4.	x				
5	É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos. 2619-5.2.	x				
6	Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso. 2619-5.3.	x				
7	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII	x				
8	No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte e a higiene e a uniformização dos entregadores. 2619-5.6.	x				
9	Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. 2619-5.7.	x				
10	A planilha de controle de recebimento está atualizada, com as informações de temperatura, e validade?	x				
11	As temperaturas anotadas obedecem aos parâmetros da legislação vigente? 2619-5.7.	x				
TOTAIS		11	100%	11	0	0

OBSERVAÇÕES

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 papelreira 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				
TOTAIS		6	60%	8	2	0	0

OBSERVAÇÕES

N SETOR PRODUTOS IMPRÓPRIOS							
Nº	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO		
1	Local mantido limpo e organizado?	x					
2	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?		x				
3	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x					
4	Os produtos impróprios ficam, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas? 2619-6.1.2.	x					
5	Os produtos impróprios, resfriados e congelados estão armazenados em equipamentos destinados para este fim? 2619-6.1.2.	x					
6	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papelreira abastecidas?	x					
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.	x					
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.	x					
9	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x					
TOTAIS		7	78%	8	1	0	0

OBSERVAÇÕES

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

TOTAIS**5****100%****5****0****0****0****OBSERVAÇÕES****RESUMO PONTUAÇÃO POR SETOR**

SETORES	PONTUAÇÃO	%
SETOR - ESTOQUES SECO	29	57%
SETOR - MEZANINO	-2	-100%
SETOR - ÁREA EXTERNA	-1	-20%
SETOR - REFEITÓRIO	32	62%
SETOR - VESTIÁRIO FEMININO	11	85%
SETOR - VESTIÁRIO MASCULINO	11	85%
SETOR - AÇOUGUE	174	87%
SETOR - HORTIFRUTI	71	62%
SETOR - ORGÂNICOS	24	100%
SETOR - FRIOS	269	80%
SETOR - PADARIA	148	93%
SETOR - RECEBIMENTO	11	100%
SETOR -DESCARTE DE RESÍDUOS	6	60%
SETOR - PRODUTOS IMPRÓPRIOS	7	78%
SETOR - LOJA/MERCEARIA	5	100%

Legenda:

Ótimo

76%

100%

Regular/Bom

51%

75%

Ruim

0%

50%