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

Unidade: **MADRID 3** Data: 21/07/21 Horário Início: 09:20 Horário final: 13:40

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

Gerente Responsável: Emerson Nutricionista Responsável: Juliana

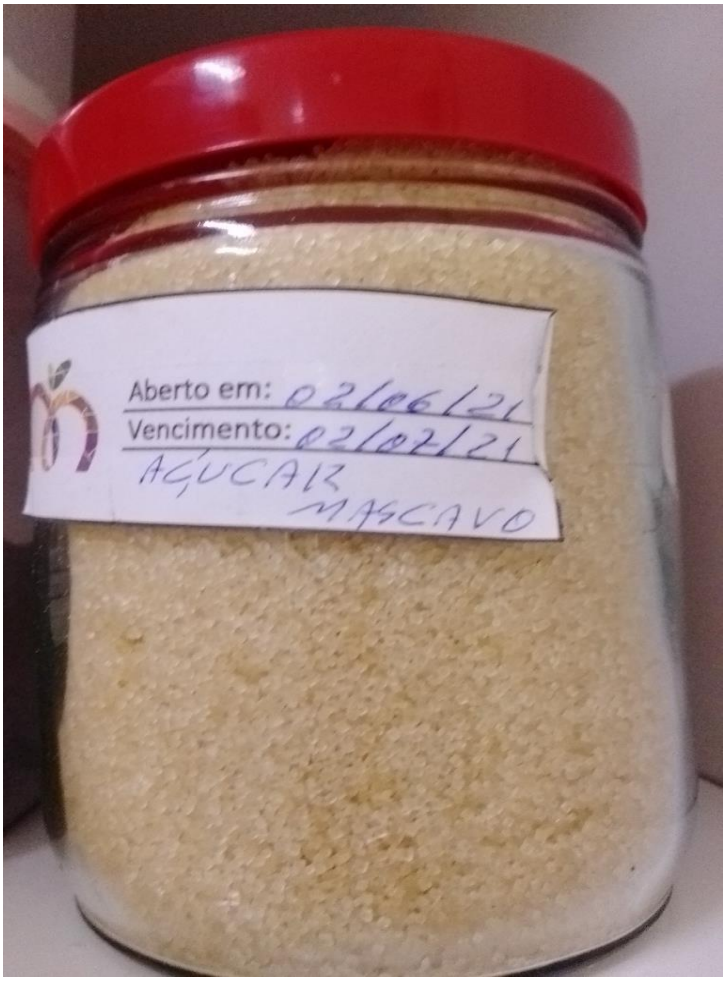
CHECK-LIST MADRID 3 - 1.0 - ATUALIZAÇÃAO EM: FEV./2021

A	SETOR REFEITÓRIO				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, ralo, paredes, portas, prateleira, bancada, mesas, geladeira, micro-ondas, e lixeiras limpas e em bom estado de conservação?	x			
2	Geladeira com a temperatura ajustadas aos alimentos?	x			
3	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 higienizacão 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	Ventiladores sem acúmulo de poeira?			x	
12	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
TOTAIS	**6**	**50%**	**8**	**2**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

Produtos com etiquetas vencidas em 02/07/2021 (vinagre e açúcar)./Lixeira sem acionamento por pedal.

IMAGENS



B	SETOR VESTIARIO FEMININO				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, ralo, porta, janela, privadas, pias, lixeira, interruptor limpos e em bom estado de conservação ?	x			
2	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
3	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619- 15.21.	x			
4	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 2619-15.27.	x			
5	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.	x			
6	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.22. IV, V	x			
7	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
8	Possui chuveiro em quantidade adequada ? 2619- 2.4.20.	x			
9	Vaso sanitário é sifonado com assento e tampa? 2619-2.4.22. II	x			
10	Os vestiários são específicos para cada sexo? 2619- 2.4.21.	x			
11	Os vestiários possuem armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais, mantidos organizados e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.21.	x			
12	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			
13	Planilha do controle de limpeza devidamente preenchida e atualizada?	x			
TOTAIS	13	100%	13	0	0	0

OBSERVAÇÕES

C	SETOR VESTIÁRIO MASCULINO				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, ralo, porta, janela, privadas, pias, lixeira, interruptor limpos e em bom estado de conservação ?	x			
2	Pia para higienização das mãos limpa, com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
3	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619- 15.21.	x			
4	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 2619-15.27.	x			
5	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619-15.24.	x			
6	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.22. IV, V	x			
7	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
8	Possui chuveiro em quantidade adequada ? 2619- 2.4.20.	x			
9	Vaso sanitário é sifonado com assento e tampa? 2619-2.4.22. II	x			
10	Os vestiários são específicos para cada sexo? 2619- 2.4.21.	x			
11	Os vestiários possuem armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais, mantidos organizados e em bom estado de conservação? 2619- 2.4.21.	x			
12	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			
13	Planilha do controle de limpeza devidamente preenchida e atualizada?	x			
TOTAIS	13	100%	13	0	0	0

OBSERVAÇÕES

D	CÂMERA CONGELADA -FRIOS/ AÇOUGUE/ PADARIA				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?		x		
2	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
3	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II	x			
4	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.	x			
5	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III	x			
6	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV	x			
7	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V	x			
8	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI	x			
9	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII	x			
10	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX	x			
11	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.	x			
12	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-6.14	x			
13	Os alimentos estocados nas câmaras congeladas, estão armazenados distantes das paredes, evaporadores, e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio ? 2619- 6.15.		x		
14	Produtos que exalem odor ou que exsudem, e outros produtos crus estão armazenados em equipamentos diferentes , ou de forma a evitar contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para o outro? 2619- 6.16.	x			
15	Os produtos acondicionados em caixas de papelão estão armazenados em equipamento exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619- 6.19.	x			

16	As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, apresentam rotulagem, e estão armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou na total impossibilidade, as mesmas estão separadas dos demais produtos? 2619-6.25.	x			
17	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
18	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
19	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
20	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2			x	
21	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			
22	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
23	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
24	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
25	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
26	Os produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo devem ser descartados. 2619- 6.35	x			
TOTAIS	**22**	**85%**	**23**	**1**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

Piso danificado.

IMAGENS

E	CÂMARA FRIA - FRIOS/ AÇOUGUE/ PADARIA				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos e em bom estado de	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?	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 frias, 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	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
23	Presença de alimentos embalados em sacola de transporte, ou sacos para coletar resíduos? 2619 -6.36	x			
24	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15	x			
TOTAIS	23	96%	23	0	0	0

OBSERVAÇÕES

F	CÂMARA FRIA- FRIOS/HORTIFRUTI					
N°	ITEMS AVALIADOS			C	NC	NA	NO
1	Piso, paredes, porta, prateleira, carrinhos, caixas plásticas, e interruptor limpos?				x		
2	Equipamento com a temperatura adequada?			x			
3	A câmara possui revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem? 2619- 6.23 II			x			
4	A câmara possui ralo ou grelhas em seu interior? 2619-2.3.3.1.			x			
5	As prateleiras são confeccionadas com material sanitário? 2619- 6.23 III			x			
6	Os estrados estão em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento? 2619- 6.23 IV			x			
7	A porta possui sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? 2619- 6.23 V			x			
8	A porta possui dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? 2619- 6.23 VI			x			
9	A câmara possui termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? 2619- 6.23 VII			x			
10	A câmara possui Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado? 2619- 6.23 IX			x			
11	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24.			x			
12	Os alimentos estão, devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada? 2619-6.14			x			
13	Os alimentos estocados nas câmaras frias, 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	Japonas térmicas limpas e em bom estado de conservação? 2619- 15.15			x			
TOTAIS		21	84%	22	1	0	0

OBSERVAÇÕES

Sujidades no piso.

IMAGENS

G	MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM - FRIOS/HORTIFRUTI				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas , e em bom estado de conservação?		x		
2	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	x			
3	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.	x			
4	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			
5	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
6	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13		x		
7	As fiações elétricas estão embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
8	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			
9	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12ºC e 18ºC e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote. 2619-7.16.		x		
10	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.		x		
11	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário. 2619-3.7. e 3.9.	x			
12	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo quando fora de uso. Não é permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso.2619-3.12.		x		
13	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
14	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			
15	Presença de recipiente com esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução? 2619 - 4.11. VI	x			
16	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			

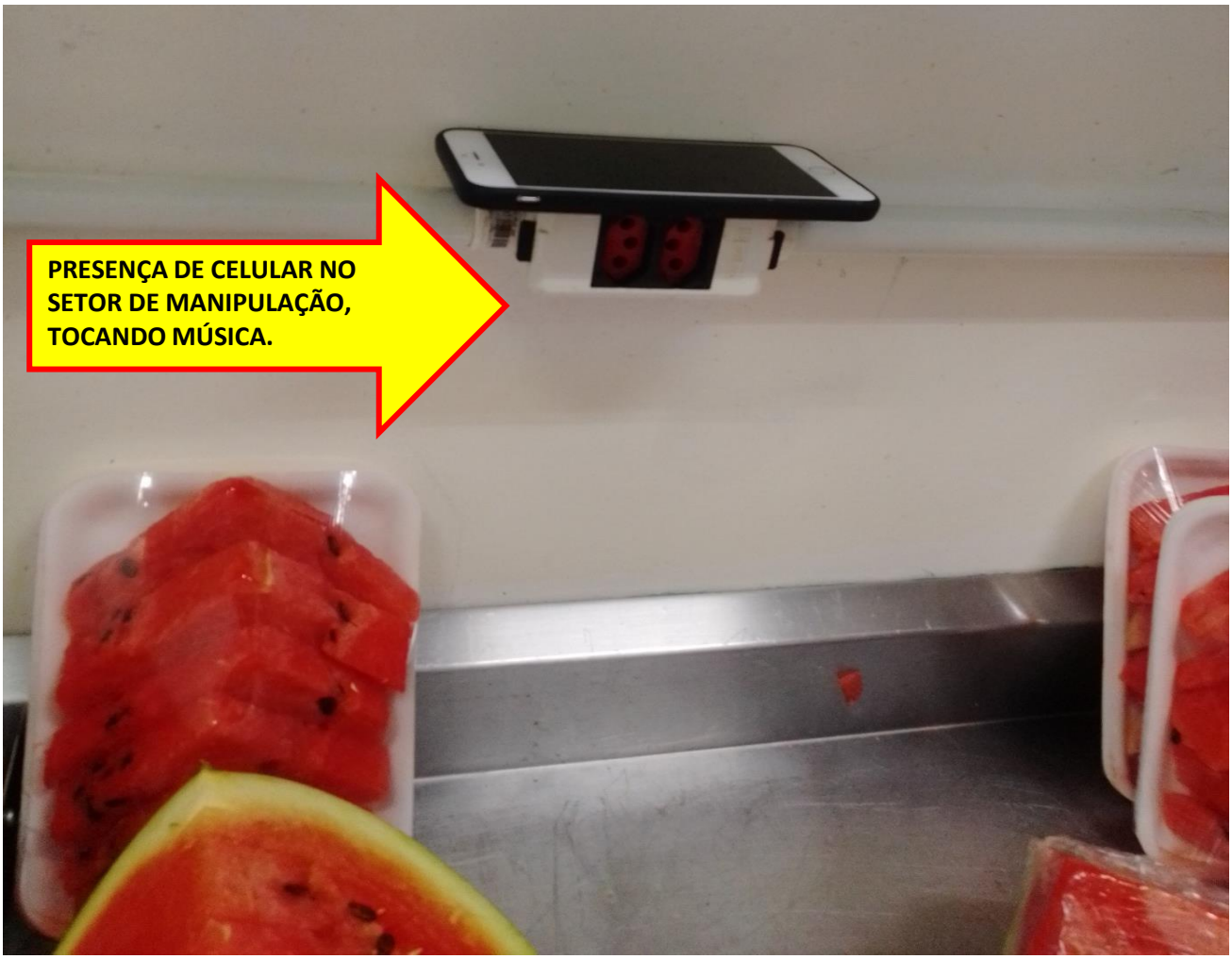
17	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
18	Os materiais de limpeza, estão armazenados afastados do piso e em local segregado, organizado, identificado, e dentro do prazo de validade? 2619 -6.5.	x			
19	Presença recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias? 2619- 4.11. VII	x			
20	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		
21	Presença de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente ou outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos? 15.27.	x			
22	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			
23	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
24	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?		x		
25	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.		x		
26	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
27	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
28	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
29	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			
30	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	x			
31	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
32	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			
33	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
34	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
35	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
36	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
37	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
38	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		
39	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				x
40	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				x
41	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		
42	A planilha de controle de limpeza do setor, está atualizadas?	x			
TOTAIS	**19**	**45%**	**27**	**8**	**0**	**0**

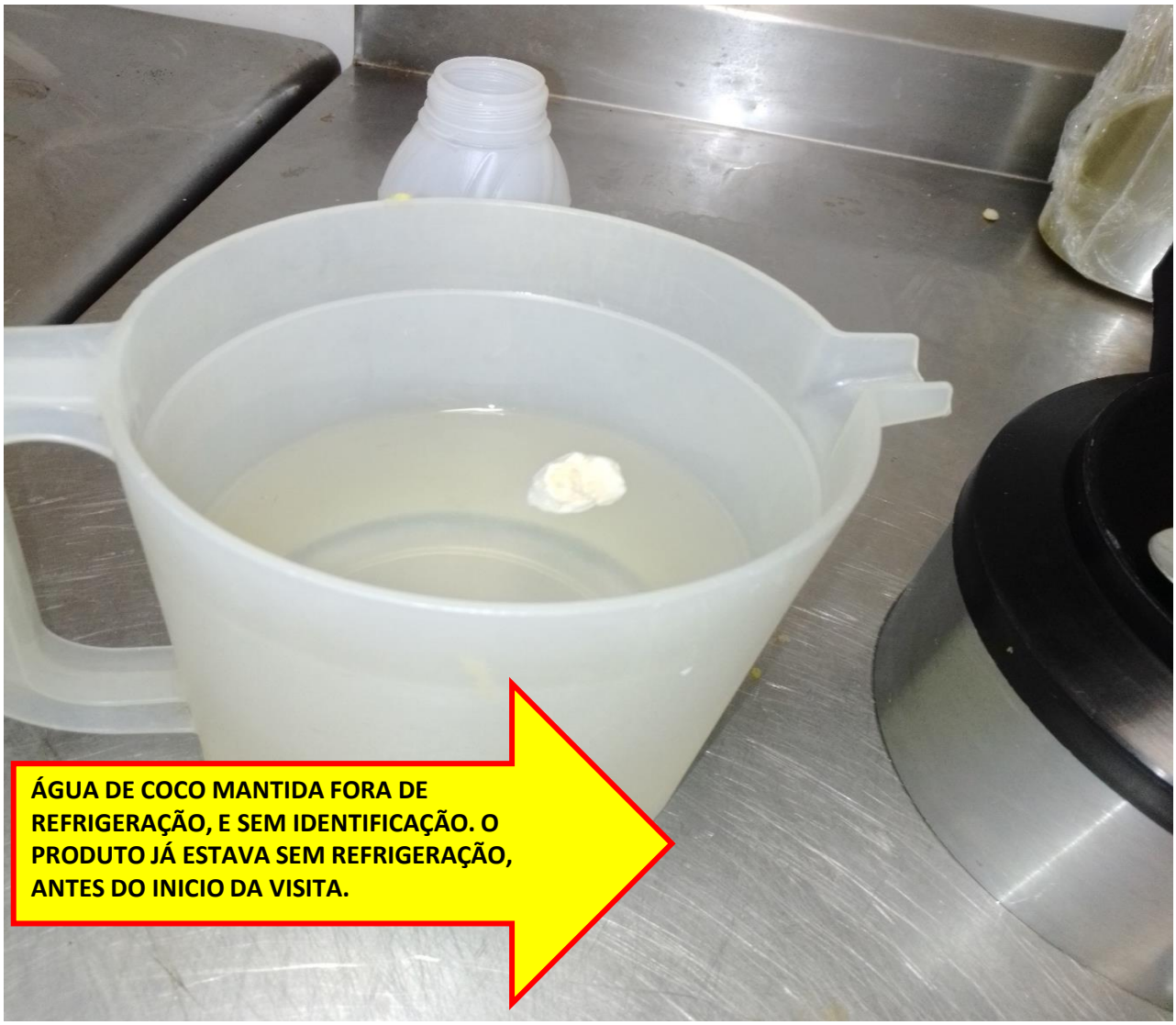
OBSERVAÇÕES

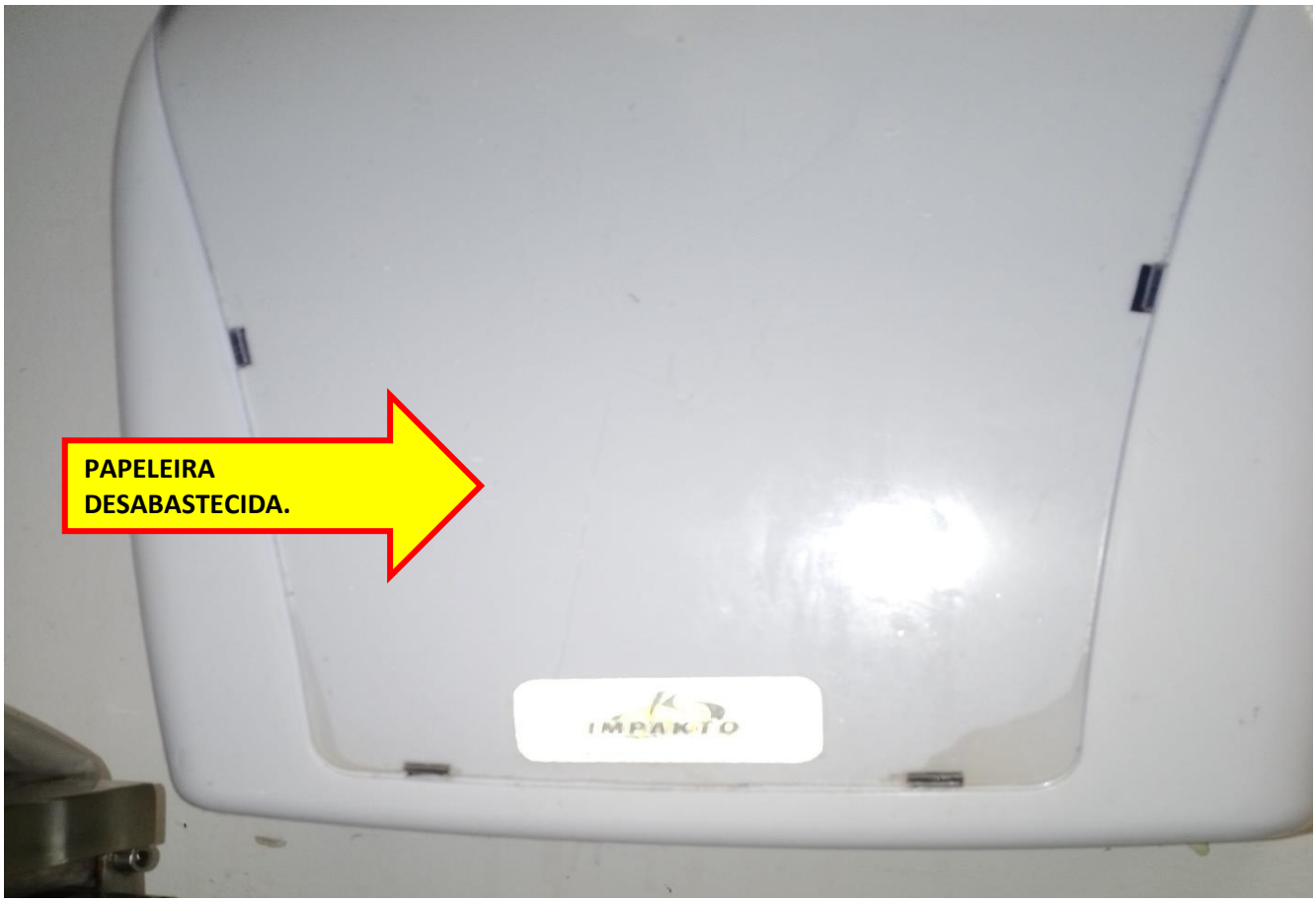
Lixo no piso./ Água de coco fora de refrigeração e sem etiqueta./ faca no vão da parede e conduíte externo./ Papeleira desabastecida./ Frutas impróprias para consumo, juntamente com frutas próprias para consumo, para a salada de frutas. /Presença de celular na área de manipulação./ Local é não climatizado, e a manipulação ultrapassam a 30 minutos em temperatura ambiente.

IMAGENS

FRUTAS IMPRÓPRIAS NÃO SEPARADAS DAS PRÓPRIAS PARA CONSUMO, PARA A PRODUÇÃO DE SALADA DE FRUTAS.


PRESENÇA DE CELULAR NO SETOR DE MANIPULAÇÃO, TOCANDO MÚSICA.


ÁGUA DE COCO MANTIDA FORA DE REFRIGERAÇÃO, E SEM IDENTIFICAÇÃO. O PRODUTO JÁ ESTAVA SEM REFRIGERAÇÃO, ANTES DO INICIO DA VISITA.


PAPELEIRA DESABASTECIDA.
IMPAKTO

PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA
E COZINHA INDUSTRIAL
Tels.: (55 11) 2341-4402

SACOS DE LIXO ABERTOS COM RESÍDUOS DE ALIMENTOS, DIRETMENTE SOBRE O PISO.
SUJIDADES NO PISO.

H	SETOR FRIOS				
	ATENDIMENTO / MANIPULAÇÃO				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?	x			
2	Fatiadoras e balanças, limpas e em bom estado de conservação?	x			
3	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	x			
4	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.			x	
5	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.			x	
6	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.			x	
7	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13			x	
8	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
9	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x			
10	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.	x			
11	As pias exclusivas para a higienização das mãos possuem sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara? 2619- 15.21.	x			
12	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			
13	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			
14	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			
15	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
16	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
17	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			
18	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
19	Utensílios armazenadas em local adequado?	x			
20	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	x			
21	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			

22	Produtos após aberto, mantidos em suas embalagens originais, com a data de abertura e nova data de validade? 2619 - 6.9.	x			
23	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
24	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
25	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			
26	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
27	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
28	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			
29	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II			x	
30	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
31	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.	x			
32	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
33	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
34	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
35	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
36	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				x
37	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				x
38	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				x
39	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão atualizadas?	x			
	ILHA REFRIGERADA - QUEIJOS/ CONSERVAS/ EMBUTIDOS				
40	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
41	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
42	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	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	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
47	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.		x		
48	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			
49	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
50	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 -LATÍCINIOS/ MASSAS				
51	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
52	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
53	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
54	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
55	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
56	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
57	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
58	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
59	Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados. 2619- 6.34	x			

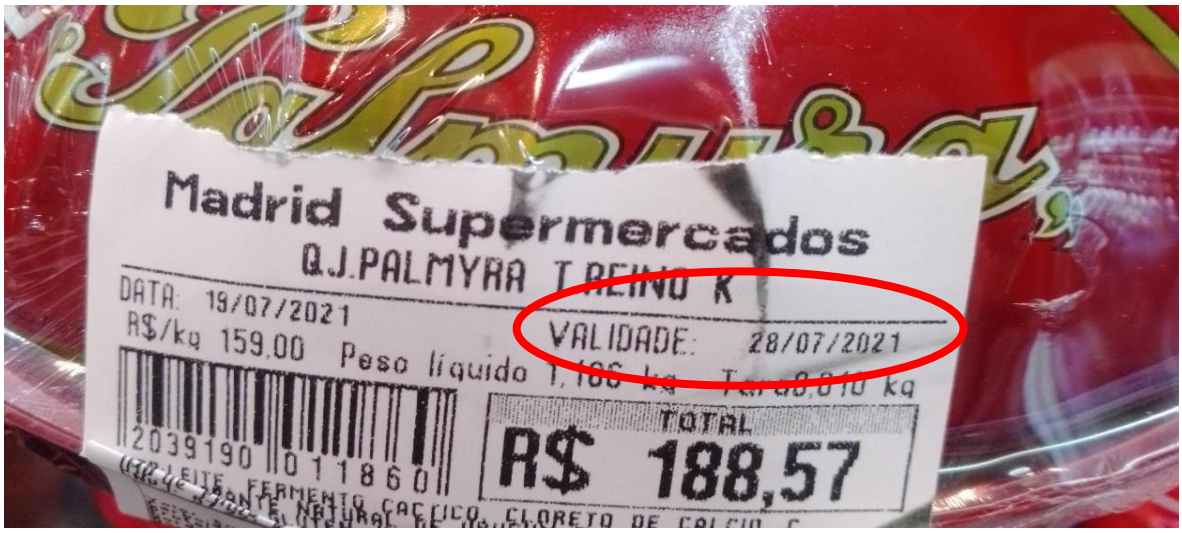
60	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
61	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
	EXPOSITOR REFRIGERADO -SUCOS				
62	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
63	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
64	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
65	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
66	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
67	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
68	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
69	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
70	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			
71	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
72	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				
73	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
74	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
75	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
76	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
77	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
78	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
79	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
80	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			
81	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
82	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
83	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			
	EXPOSITORES CONGELADOS - DIVERSOS				
84	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
85	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
86	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
87	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
88	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
89	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
90	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			
91	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
92	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
93	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			
	FREEZER - PIZZAS/ VEGETARIANOS				
94	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
95	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?		x		
96	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			

97	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
98	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
99	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
100	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			
101	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
102	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
103	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			
FREEZER - LASANHA/ HAMBURGUER					
104	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
105	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
106	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
107	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
108	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
109	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
110	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			
111	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
112	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
113	Alimentos expostos para venda com sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros? 2619- 9.6.	x			
EXPOSITOR PERTENCES SALGADOS					
114	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
115	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
116	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
117	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x			
118	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
119	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
120	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
TOTAIS	**90**	**75%**	**92**	**2**	**0**	**0**

OBSERVAÇOES

Balcão refrigerado sem a janela de vidro./ Produto com duas validades, (da etiqueta e do fabricante).

IIMAGENS



I	SETOR HORTIFRUTI				
	ESTOQUE				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	x			
2	Prateleiras, piso, paredes, luminárias, carrinhos de transporte, limpos e em bom estado de conservação?	x			
3	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			

4	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x			
5	As pilhas de produtos devem estão com, no mínimo a 40 centímetros de distância da parede, e das outras pilhas, e a 60 centímetros do forro? 2619-6.1.3.		x		
6	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			
7	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			
EXPOSITOR REFRIGERADO - FRUTAS/LEGUMES/ VERDURAS					
10	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
11	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
12	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
13	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
14	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
15	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
16	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
17	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
18	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			
19	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
20	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					
21	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
22	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
23	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
24	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3	x			
25	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
26	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?		x		
27	Presença de produto deteriorado (bolor, apodrecimento)?	x			
28	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
29	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
30	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
31	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			
32	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			
33	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			
TOTAIS	**16**	**48%**	**18**	**2**	**0**	**0**

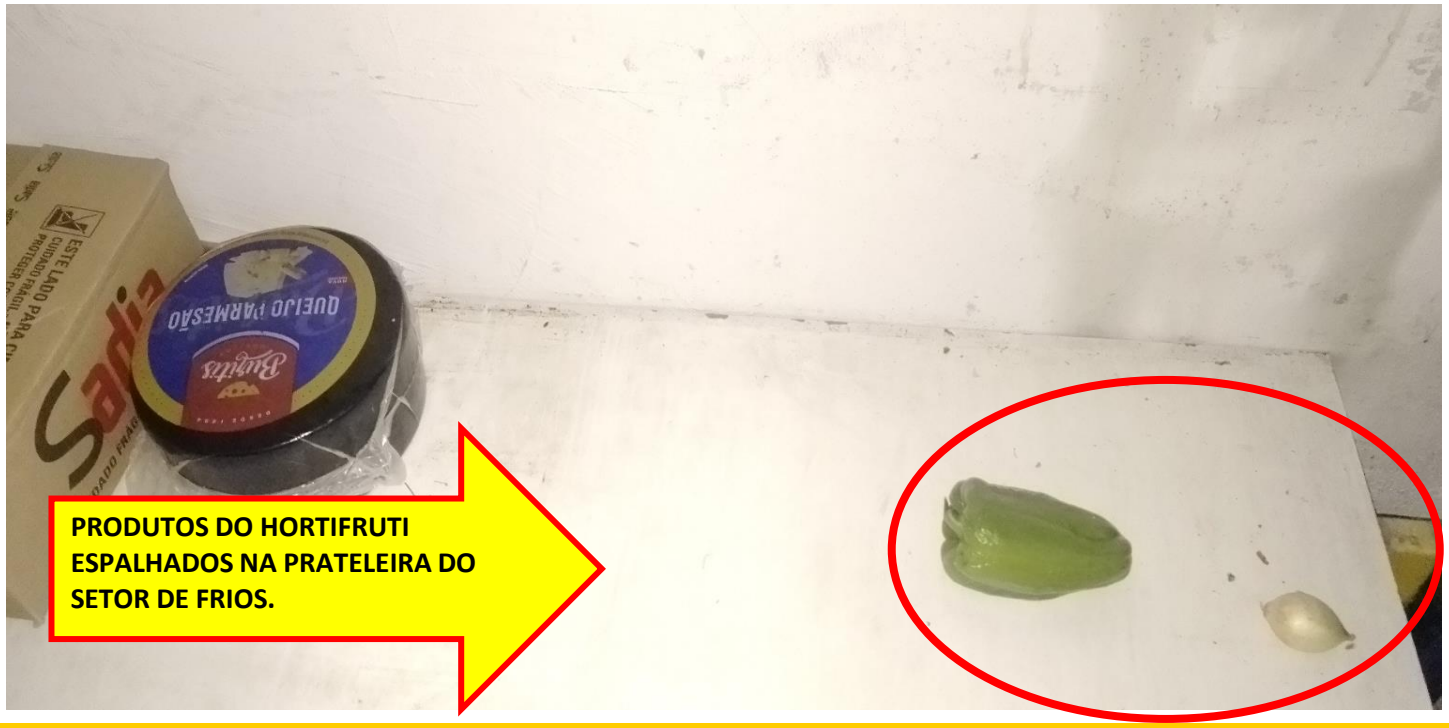
OBSERVAÇÕES

Produtos aguardando em temperatura ambiente, para a reposição, sem etiqueta de identificação. / Foi observado que a manipulação é realizada em local não climatizado, onde a manipulação ultrapassa o tempo máximo de 30 minutos em temperatura ambiente./ Parede do estoque com presença de bolor (HORTIFRUTI).

IMAGENS

FRUTAS PARA REPOSIÇÃO,
SEM IDENTIFICAÇÃO.
2021-07-21 12:04:44

PAREDE DO ESTOQUE
COM INFILTRAÇÃO.



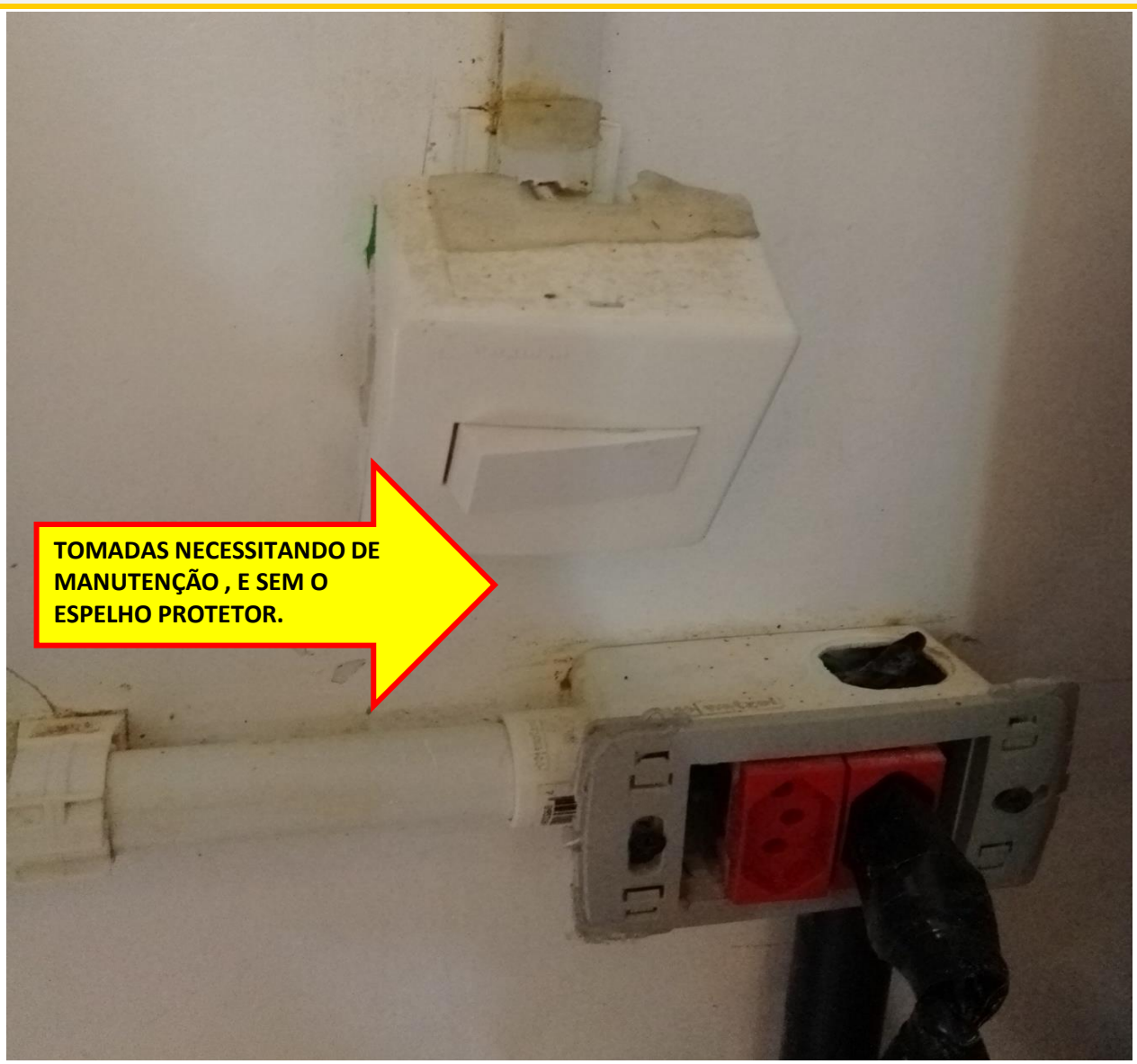
J	SETOR PADARIA				
	MANIPULAÇÃO/ ATENDIMENTO				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, pia, ralo, paredes, bancadas, balcão, e lixeira limpas?	x			
2	Balanças, limpas e em bom estado de conservação?	x			
3	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	x			
4	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.		x		
5	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.		x		
6	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
7	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13	x			
8	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.		x		
9	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação?	x			
10	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos? 2619- 13.4.	x			
11	A lixeiras possuem, capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos? 2619-13.2.	x			
12	Pia para higienização das mãos limpa e com saboneteira e papeleira abastecidas?	x			
13	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			
14	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			
15	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados?	x			
16	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			
17	Produto químico fora da embalagem original, identificado?		x		
18	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
19	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			
20	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
21	Utensílios armazenadas em local adequado?				

22	Os pães e salgados recheados, prontos para consumo, estão expostos para venda, de forma a evitar a contaminação cruzada e mantidos em exposição por 60ºC, por no máximo por 6 horas, em temperaturas abaixo de 60ºC, por no máximo por 1 hora, ou Até 10ºC, por no máximo 4 horas, e entre 10ºC e 21ºC, por no máximo 2 horas? 2619- 9.24, e 9.25.		x		
23	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	x			
24	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			
25	As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, estão mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados? 2619- 6.1.2	X			
26	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
27	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			
28	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			
29	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?	x			
30	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
31	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			
32	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	x			
33	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
34	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			
35	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
36	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
37	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
38	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
39	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			
40	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				x
41	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				x
42	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão preenchidas e atualizadas?	x			
	FREEZER PÃES CONGELADOS				
43	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
44	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
45	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
46	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
47	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
48	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
49	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			
50	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
51	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
	LOJA (PADARIA)				
52	Local limpo e organizado?	x			
53	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
54	Os pães e salgados recheados, prontos para consumo, estão expostos para venda, de forma a evitar a contaminação cruzada e mantidos em exposição por 60ºC, por no máximo por 6 horas, em temperaturas abaixo de 60ºC, por no máximo por 1 hora, ou Até 10ºC, por no máximo 4 horas, e entre 10ºC e 21ºC, por no máximo 2 horas? 2619- 9.24, e 9.25.		x		
55	Presença de produto vencido?	x			
56	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			

57	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x				
TOTAIS	**45**	**79%**	**49**	**4**	**0**	**0**

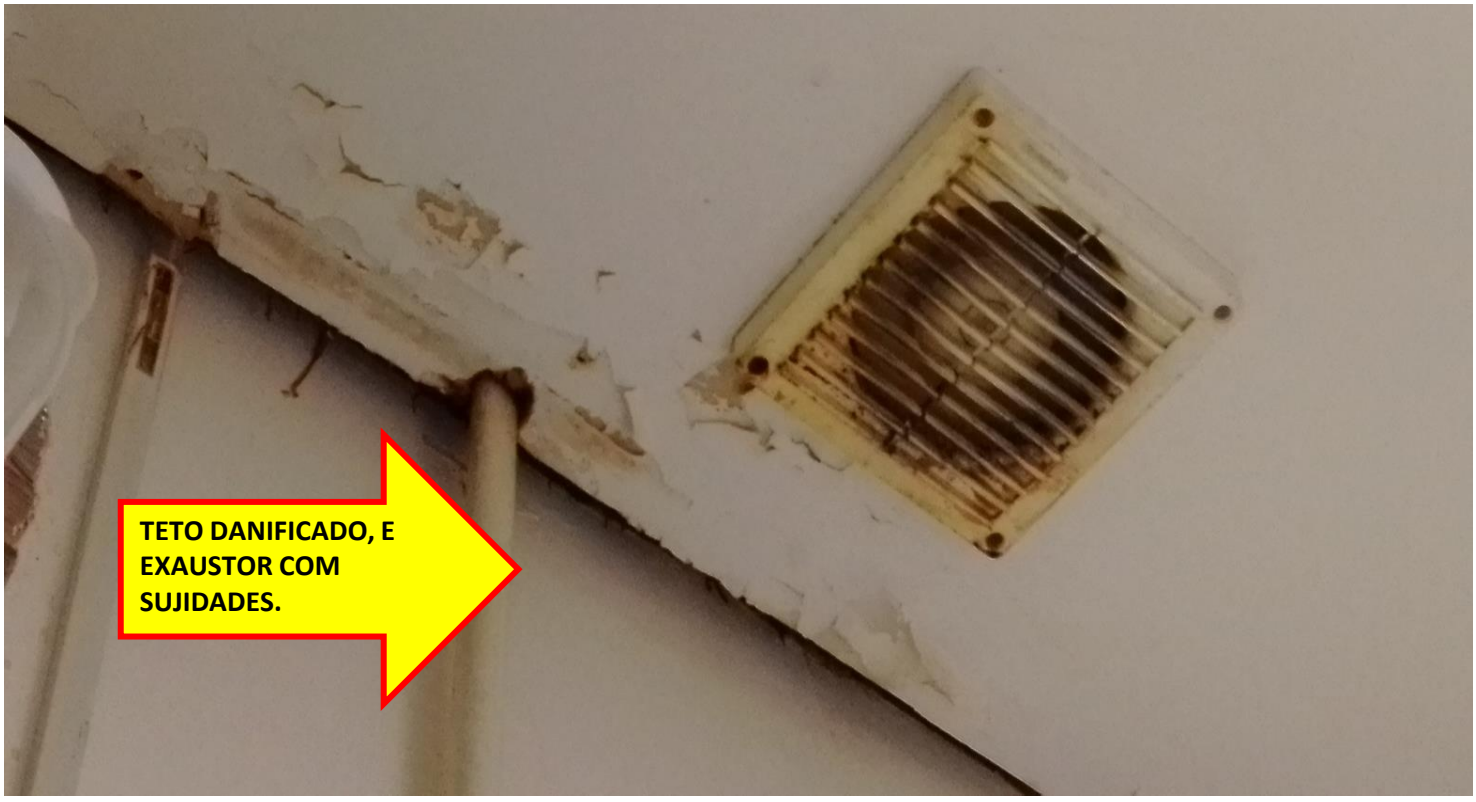
OBSERVAÇOES

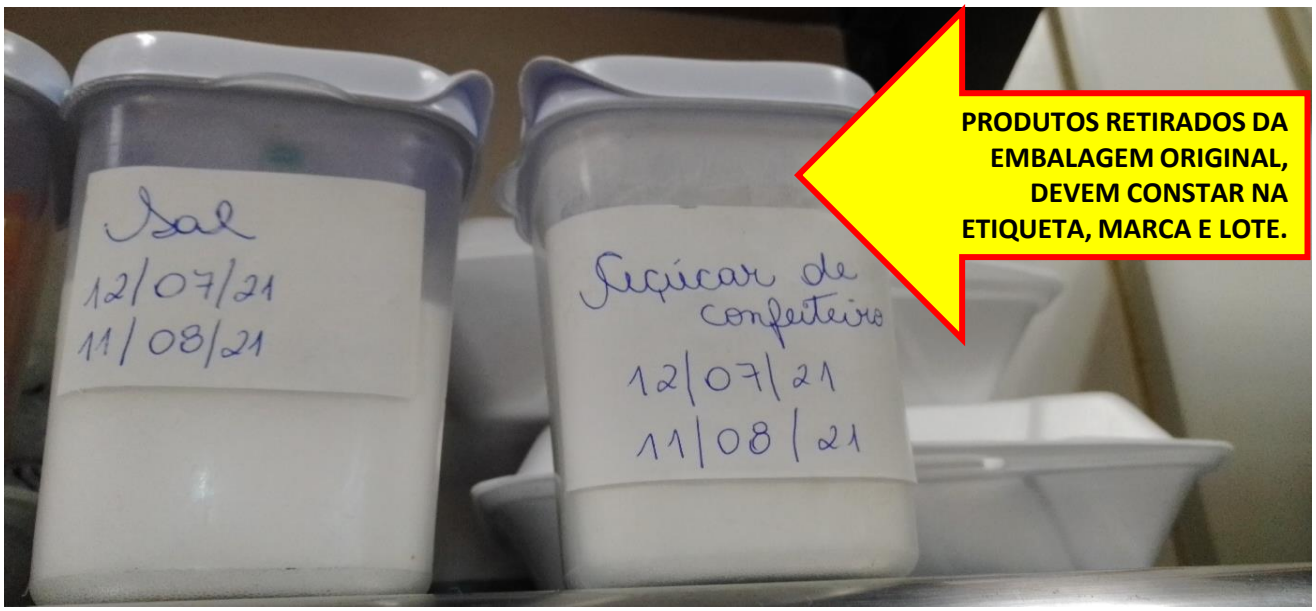
IMAGENS



DETERGENTE EM RECIPIENTE SEM IDENTIFICAÇÃO

PRODUTO ABERTO SEM ETIQUETA COM DATA DE ABERTURA E VALIDADE.
GARANTIA DE QUALIDADE
PORTUGAL
100% AZEITE DE OLIVA
VIRGEM
PAGO
Produto para Consumo
PAGO
500ml
CLÁSSICOS


TETO DANIFICADO, E EXAUSTOR COM SUJIDADES.


Sal
12/07/21
11/08/21
Açúcar de confeiteiro
12/07/21
11/08/21
PRODUTOS RETIRADOS DA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVEM CONSTAR NA ETIQUETA, MARCA E LOTE.

20.0
°C/F

PRODUTOS PERECÍVEIS, RECHEADOS MANTIDOS EM TEMPERATURA AMBIENTE.

K	SETOR AÇOUGUE				
	MANIPUAÇAO/ ATENDIMENTO				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	Piso, pia, ralo, paredes, portas, bancadas, balcão, e lixeira limpas e em bom estado de conservação?	x			
2	Moedor de carne e balança, limpos e em bom estado de conservação?	x			
3	O piso é revestido com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção?2619 - 2.4.5.	x			
4	As paredes possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor, livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.? 2619 - 2.4.6.		x		
5	Os tetos possuem acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras? 2619 - 2.4.7.	x			
6	As portas possuem acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara, e ajustadas aos batentes ? 2619 - 2.4.8.	x			
7	As lâmpadas estão protegidas contra explosões e quedas? 2619-2.4.13		x		
8	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
9	É proibida a utilização de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina nas áreas onde são realizadas as	x			
10	As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis são construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário? 2619-3.5.	x			
11	Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com	x			
12	Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos mesmo	x			
13	Lixeiras mantidas fechadas, com acionamento por pedal e em bom estado de conservação? 2619-13.2.	x			
14	Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos ? 2619-13.4.		x		
15	Recipiente para aparas e sebos com tampa para evitar a atração de pragas?	x			
16	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
17	Produtos diretamente sobre o piso?	x			
18	Produto químico fora da embalagem original, identificado?	x			
19	Presença de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos sendo reutilizadas? 2619- 4.11. II e III	x			
20	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ?		x		
21	Balcão refrigerado com temperatura adequada?	x			
22	Alimentos dispostos no balcão estão protegidos e identificados de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Marca, Data de validade segundo a recomendação do fabricante ?2619 -9.16.		x		
23	Durante a manipulação de alimentos é proibido realizar a lavagem das instalações. 1619- 4.12.				x
24	A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12ºC e 18ºC e a manipulação nestas áreas não	x			
25	O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote. 2619-7.15.				x
26	Uso de panos não descartáveis para a higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos? 2619- 4.6.	x			
27	Colaboradores com unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base?	x			
28	Colaboradores com cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes? 2619- 15.1. I	x			
29	Colaboradores com barba aparente?2619- 15.1. II	x			
30	Colaboradores usando adornos? 2619- 15.2.	x			
31	Colaboradores com uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes? 2619- 15.3.	x			
32	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.	x			
33	As máscaras estão sendo trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho? 2619-15.31.1				x
34	Colaboradores utilizam os EPI's necessários as atividades?	x			
35	Os EPI's estão em bom estado de conservação? 2619-15.15.	x			
36	Pessoas estranhas as atividades estão devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés? 2619-15.9.				x
37	As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos são trocadas sempre que há troca de atividade? 2619- 15.12.				x
38	O colaborador higieniza as mãos ao entrar no local de trabalho, e a cada troca das atividades? 2619-15.20.				x

39	A planilha de controle de temperatura dos equipamentos, e de limpeza, estão preenchidas e atualizadas?	x			
EXPOSITOR REFRIGERADO -CARNES/AVES/ SUÍNOS EMBALADOS					
40	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
41	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
42	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	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	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	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	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
50	Presença de carne moída processada e embalada na ausência do consumidor? 2619- 9.10.	x			
EXPOSITOR CONGELADO - PESCADOS					
51	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
52	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
53	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
54	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
55	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
56	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
57	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
58	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			
59	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
60	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			
61	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			
FREEZER CARNES/ SUÍNOS					
62	Equipamento com a temperatura adequada?	x			
63	Equipamento limpo, e em bom estado de conservação?	x			
64	Presença ou vestígios de insetos e roedores? 2619- 2.3.	x			
65	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			
66	Presença de produto vencido? 2619- 6.11	x			
67	Presença de produtos sem etiquetas, apagadas ou rasuradas?	x			
68	A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor contém as informações exigidas pela legislação geral? 2619- 8.2.1.	x			
69	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			
70	As embalagens dos alimentos armazenados estão limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento? 2619- 6.24	x			
71	A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. 2619-6.32.	x			

72	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	**56**	**78%**	**61**	**5**	**0**	**0**

OBSERVAÇÕES

porta balcão refrigerado mantida aberta, enquanto colaborador reabastecia a loja./ Parede danificada./ Suporte luminária com sujidades./Presença de celular no setor.

IIMAGENS

L	SETOR ESTOQUE				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	O local para armazenamento está organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado? 2619-6.1.		x		
2	Alimentos protegidos contra a incidência de raios solares? 2619- 6.1 I	x			
3	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente? 2619- 2.4.14.	x			
4	Bebedouro limpo, e com identificação da troca do filtro?	x			
5	Telas de proteção com malha de 2mm, íntegras e ajustadas ao batente?			x	
6	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII		x		
7	Prateleiras, piso, paredes, janelas, telas, interruptores, luminárias, limpos?		x		
8	Caixas com cola para roedor, com controle da data da troca atualizado?				x
9	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			

10	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		
11	Produtos separados por categorias? 2619- 6.1 II		x			
12	Produtos diretamente sobre o piso? 2619- 5.3		x			
13	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			
14	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX		x			
15	Produto fora do prazo de validade?		x			
16	Presença de embalagens abertas, estufadas ou amassadas?		x			
17	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			
18	Produto químico fora da embalagem original, identificado?		x			
19	Presença de objetos pessoais e estranhos à atividade do local (celular, chave, rádio, etc..) ? 2619 -6.6		x			
20	Colaboradores utilizando a máscara, corretamente posicionada sobre a boca e o nariz? 2619 -15.31.		x			
21	Planilha para o controle de limpeza, devidamente preenchida e atualizada?					x
TOTAIS	**15**	**71%**	**19**	**4**	**0**	**0**

OBSERVAÇOES

Produtos encostados nas parede e quadros de energia. **OBS.:**

Mesmo sabendo que o local não possuí espaço físico que possibilite o afastamento dos produtos das paredes e quadros de energia, é preciso apontar o que é solicitado e exigido pela Portaria 2619 de 2011.

IMAGENS

PRODUTOS ENCOSTADOS NOS QUADROS DE EBNERGIA

PERIGO
ALTA
VOLTAGEM
Natural
BRASIL
ÁGUA DE COCO
COCONUT WATER

PRODUTOS ENCOSTADOS
NAS PAREDES.

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

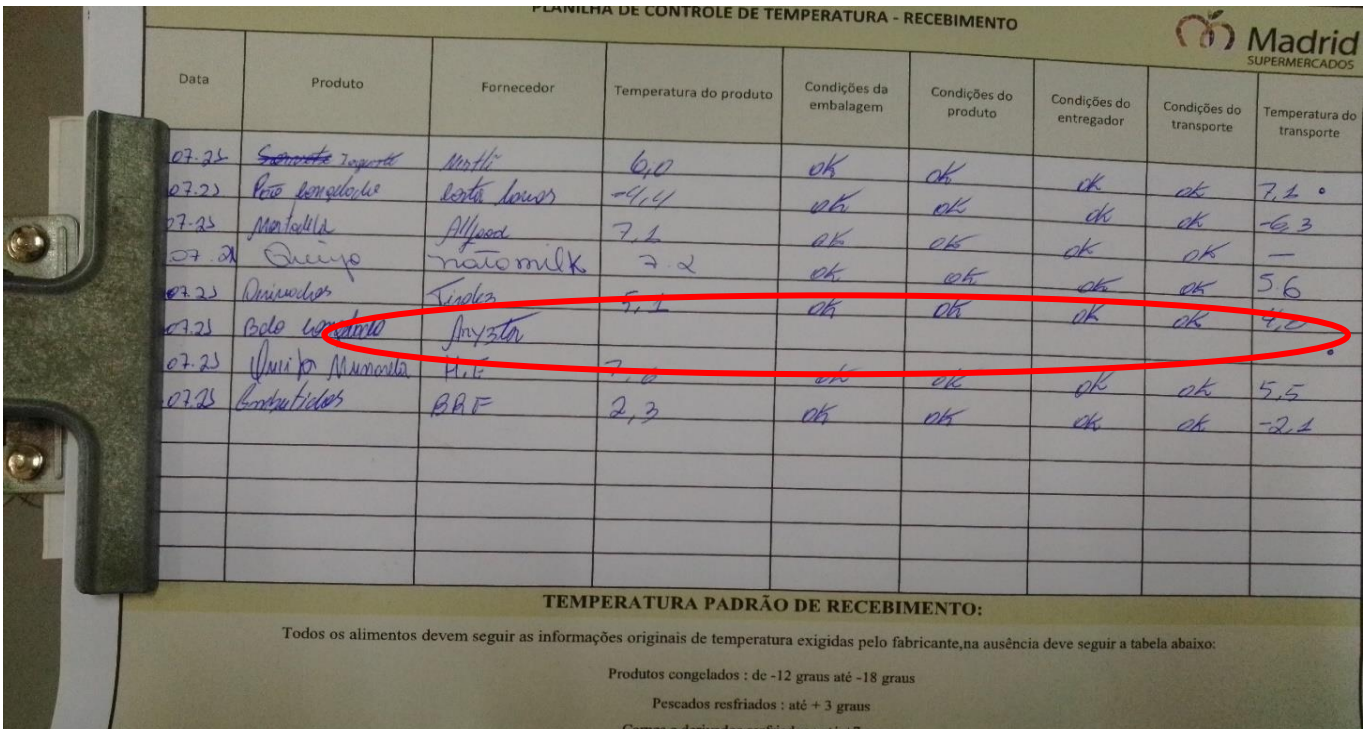
OBSERVAÇOES

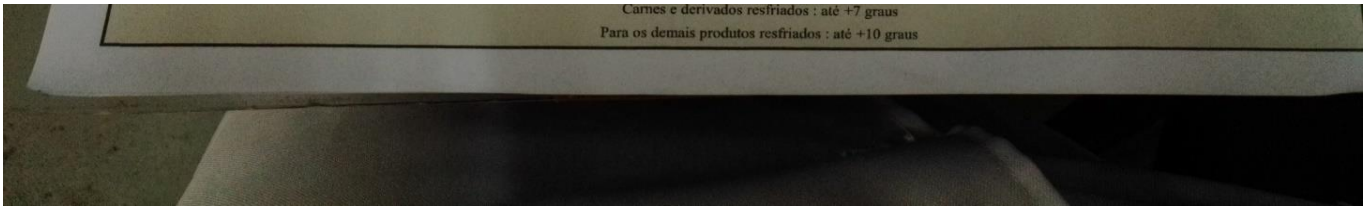
N	SETOR RECEBIMENTO						
N°	ITEMS AVALIADOS			C	NC	NA	NO
1	As áreas circundantes não oferecem condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores? 2619-2.1.			x			
2	Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, são revestidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos e resíduos? 2619- 2.2.			x			
3	O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis ocorre em área protegida de chuva, sol e poeira e livre de resíduos e materiais inservíveis? O local deve ser organizado de forma a garantir a segurança dos produtos. 2619-5.1			x			
4	Os produtos permanecem na área de recebimento, apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência? 2619-5.4.			x			
5	É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos. 2619-5.2.			x			
6	Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso. 2619-5.3.			x			
7	Os estrados estão com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza. 2619- 6.1. VIII				x		
8	No momento da recepção de mercadorias, devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte e a higiene e a uniformização dos entregadores. 2619-5.6.			x			
9	Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. 2619-5.7.			x			
10	A planilha de controle de recebimento está atualizada, com as informações de temperatura, e validade?				x		
11	As temperaturas anotadas obedecem aos parâmetros da legislação vigente? 2619-5.7.			x			
TOTAIS		7	64%	9	2	0	0

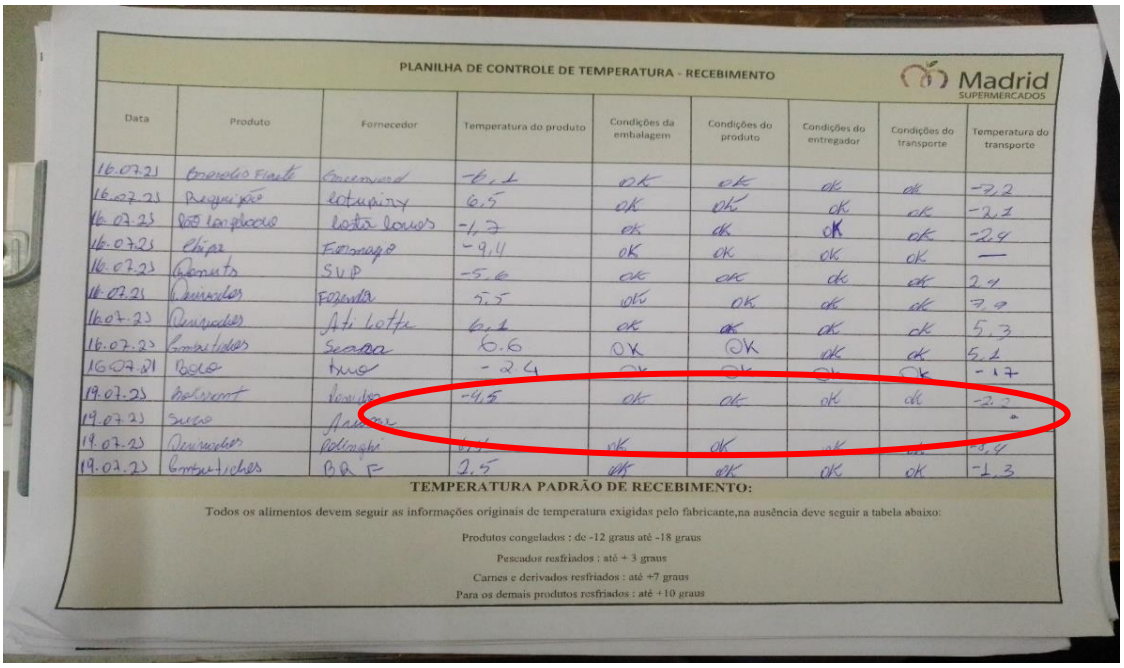
OBSERVAÇOES

Em alguns dias não foram preenchidos as temperaturas de recebimento dos produtos perecíveis nas planilhas.

IMAGENS







PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA - RECEBIMENTO

Madrid SUPERMERCADOS

Data	Produto	Fornecedor	Temperatura do produto	Condições da embalagem	Condições do produto	Condições do entregador	Condições do transporte	Temperatura do transporte
16.07.21	Brocolis Floret	Greenward	-6,1	ok	ok	ok	ok	-7,2
16.07.21	Requeijão	Latupiry	6,5	ok	ok	ok	ok	-2,1
16.07.21	Pão congelado	Costa Lavos	-1,7	ok	ok	ok	ok	-2,4
16.07.21	Chipa	Formagio	-9,4	ok	ok	ok	ok	—
16.07.21	Donuts	SVP	-5,6	ok	ok	ok	ok	2,4
16.07.21	Derivados	Fazenda	5,5	ok	ok	ok	ok	7,9
16.07.21	Derivados	Ati Lotte	6,1	ok	ok	ok	ok	5,3
16.07.21	Embutidos	Seara	6.6	OK	OK	ok	ok	5,1
16.07.21	Bolo	Luna	-2,4	ok	ok	ok	ok	-1,7
19.07.21	Bolsant	Pamidor	-4,5	ok	ok	ok	ok	-2,2
19.07.21	Suco	Aurora						
19.07.21	Derivados	Polinghi	[illegible]	ok	ok	ok	ok	-3,4
19.07.21	Embutidos	BRF	2,5	ok	ok	ok	ok	-1,3

TEMPERATURA PADRÃO DE RECEBIMENTO:

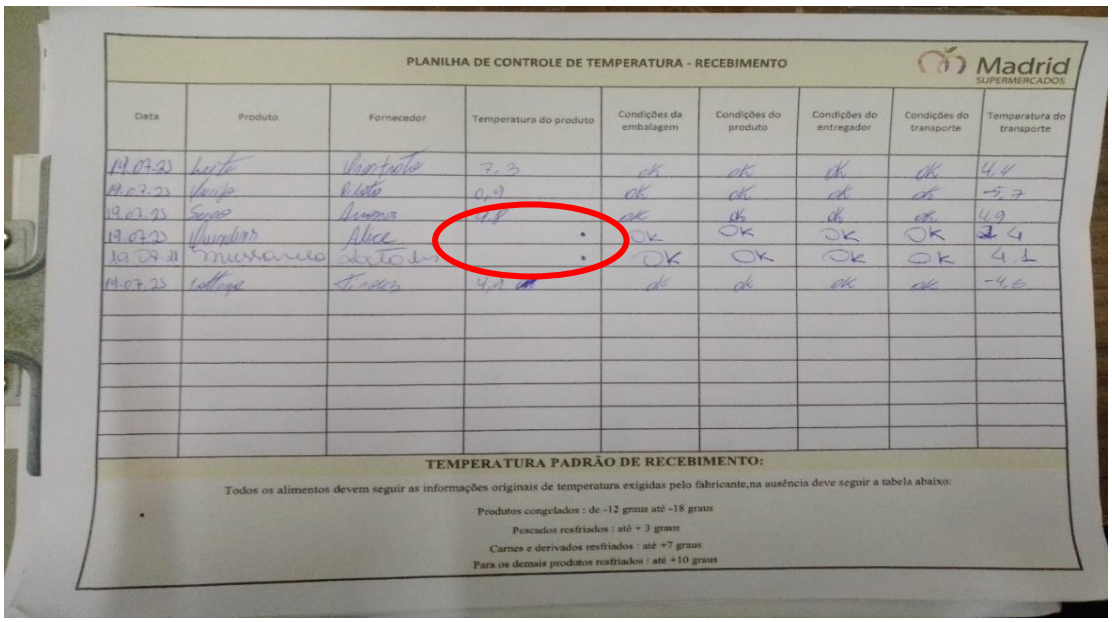
Todos os alimentos devem seguir as informações originais de temperatura exigidas pelo fabricante,na ausência deve seguir a tabela abaixo:

Produtos congelados : de -12 graus até -18 graus

Pescados resfriados : até + 3 graus

Carnes e derivados resfriados : até +7 graus

Para os demais produtos resfriados : até +10 graus



PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA - RECEBIMENTO

Madrid SUPERMERCADOS

Data	Produto	Fornecedor	Temperatura do produto	Condições da embalagem	Condições do produto	Condições do entregador	Condições do transporte	Temperatura do transporte
19.07.21	Leite	Prontato	7,3	ok	ok	ok	ok	4,4
19.07.21	Queijo	Piloto	0,9	ok	ok	ok	ok	-5,7
19.07.21	Suco	Aurora	9,8	ok	ok	ok	ok	4,9
19.07.21	Quindins	Alice		OK	OK	OK	OK	2,4
19.07.21	Mussarela	Lata [illegible]		OK	OK	OK	OK	4,1
19.07.21	Cottage	Tirolez	4,9	ok	ok	ok	ok	-4,6

TEMPERATURA PADRÃO DE RECEBIMENTO:

Todos os alimentos devem seguir as informações originais de temperatura exigidas pelo fabricante,na ausência deve seguir a tabela abaixo:

Produtos congelados : de -12 graus até -18 graus

Pescados resfriados : até + 3 graus

Carnes e derivados resfriados : até +7 graus

Para os demais produtos resfriados : até +10 graus

O	SETOR DESCARTE DE RESIDUOS				
N°	ITEMS AVALIADOS	C	NC	NA	NO
1	A área destinada ao armazenamento de resíduos tem dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, é revestida com material sanitário, provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto? 2619 -2.2.1.	x			
2	A área destinada ao armazenamento de resíduos, é protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade? 2619 -2.2.1.	x			
3	Piso, parede, teto, e portas, estão em bom estado de conservação e livres de sujidades?		x		

4	As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem são construídos com material de fácil limpeza, possuem tampas bem ajustadas e permanecem dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto? 2619- 2619 -2.2.2.			x	
5	Esses recipientes estão disponíveis em número suficiente e possuem capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados? 2619- 2.2.2.1.			x	
6	Os resíduos orgânicos são armazenados em local refrigerado?		x		
7	Presença ou vestígios de insetos e roedores?	x			
8	Cartaz com procedimento para higiene das mãos devidamente fixados? 2619 - 15.24.	x			
TOTAIS	**6**	**75%**	**8**	**2**	**0**	**0**

OBSERVAÇOES

Parede e piso danificado.

IMAGENS

PISO E PAREDE DANIFICADOS

P	LOJA/MERCEARIA				
N°	**ITEMS AVALIADOS**	**C**	**NC**	**NA**	**NO**
1	As fiações elétricas estão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente. 2619- 2.4.14.	x			
2	É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente. 2619- 9.4.	x			
3	Produtos organizados segundo o sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai)? 2619- 6.1 IX	x			

4	É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens violadas, estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto. 2619-9.5.	x			
5	É proibido vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição em tamanho e local de ampla visibilidade, afixados em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme regulamentação vigente. 2619-9.28.	x			
	5	**100%**	**5**	**0**	**0**	**0**

OBSERVAÇOES

RESUMO PONTUAÇÃO POR SETOR		
SETORES	**PONTUAÇÃO**	**%**
SETOR - REFEITÓRIO	6	50%
SETOR - VESTIÁRIO FEMININO	13	100%
SETOR - VESTIÁRIO MASCULINO	13	100%
SETOR - CÂMARA CONGELADA -FRIOS/ AÇOUGUE/ PADARIA	22	85%
SETOR - CÂMARA FRIA - FRIOS/ AÇOUGUE/ PADARIA	23	96%
SETOR - CÂMARA FRIA- FRIOS/HORTIFRUTI	21	84%
SETOR -MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM - FRIOS/HORTIFRUTI	19	45%
SETOR - FRIOS	90	75%
SETOR - HORTIFRUTI	16	48%
SETOR - PADARIA	45	79%
SETOR - AÇOUGUE	56	78%
SETOR - ESTOQUE	15	71%
SETOR - PRODUTOS IMPRÓPRIOS	5	100%
SETOR - RECEBIMENTO	7	64%
SETOR - DESCARTE DE RESÍDUOS	6	75%
SETOR - LOJA/MERCEARIA	5	100%

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

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