

Empresa: Loja Centro	Responsável: Sebastião
Endereço: R. José Bonifácio	Nº/Compl.: 254 Bairro: Centro
Cidade: São Paulo	Estado: SP CEP:
Aplicado por: Tania Mateus Yoshimura	Data: 07/07/2009 Hora: 10:30 às 15:10

Legenda: P = Peso; NA = Não se aplica; NV = Não verificado; B = Bom; R = Regular; I = Insuficiente

<b>1</b>	<b>INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÕES</b>	<b>P 1</b>
1.1	O estabelecimento tem acesso direto e independente de moradia. SMS 1210 20.2	NOTA: B
OBS:		P 1
1.2	Os arredores apresentam-se em condições salubres. SMS 1210 20.1: Livres de sucatas, lixo, animais e outros possíveis agentes contaminantes e insalubres.	NOTA: B
OBS:		P 3
1.3	O sistema de esgoto e a caixa de gordura estão adequados. RDC 216 4.1.6: Sem refluxo, odores e livre de vazamentos, e em bom estado de conservação.	NOTA: B
OBS:		P 3
1.4	A caixa de gordura é limpa periodicamente. RDC 216 4.2.2	NOTA: B
OBS:		P 2
1.5	Fachada bem conservada e adequada. Presença de letreiro, bem iluminado e adequadamente conservado.	NOTA: B
OBS:		P 2
<b>2</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - INSTALAÇÕES</b>	<b>P 1</b>
2.1	Possui registro de limpeza da caixa de gordura. RDC 216 4.2.3	NOTA: I
OBS:	Limpeza feita semanalmente, mas sem qualquer registro	P 1
<b>3</b>	<b>RESÍDUOS - ÁREA EXTERNA</b>	<b>P 1</b>
3.1	O local de armazenamento externo para resíduos está adequado. SMS 1219 18.5: Área revestida com material de fácil limpeza, provida de ponto de água, de ralo, protegida da chuva, sol, moscas, roedores, outros animais e pessoas estranhas, livre de odores.	NOTA: NA
OBS:	Lixo retirado da área interna próximo ao horário de coleta pela prefeitura	P 2
3.2	O lixo disposto na via pública está adequadamente acondicionado. SMS 1210 18.2: De modo a impedir vazamentos e odores.	NOTA: NV
OBS:		P 1
3.3	Os resíduos são coletados por serviço público ou empresa especializada. SMS 1210 18.6	NOTA: B
OBS:	Prefeitura	P 2
3.4	Caso haja venda de resíduos para reprocessamento (alimentos/óleos de frituras), os procedimentos estão adequados. SMS 1210 18.4; 18.4.1: A empresa coletora é especializada; os resíduos apresentam-se acondicionados em recipientes fechados, fora da área de preparação.	NOTA: I
OBS:	O óleo não é vendido, mas sim doado a funcionários para fabricação de sabão. O recipiente fica dentro da área de manipulação.	P 2
<b>4</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - RESÍDUOS</b>	<b>P 1</b>
4.1	Caso os resíduos não sejam coletados pelo serviço público, é contratada empresa especializada. Apresenta contrato, contendo destino do lixo e notas fiscais. SMS 1210 18.6	NOTA: NA
OBS:		P 1
4.2	Possui registro das empresas coletoras de resíduos (alimentos/óleo de frituras) para reprocessamento com nome e endereço da empresa reprocessadora, frequência da coleta, quantidade aproximada do material coletado. SMS 1210 18.4.1	NOTA: NA
OBS:		P 1
<b>5</b>	<b>RECEBIMENTO E COMPRA</b>	<b>P 2</b>
	Os fornecedores são selecionados de forma adequada.	NOTA:

5.1	SMS 1210 10.1; 10.3: Através de auditoria e avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade e/ou de critérios de qualidade para os produtos.	B
OBS: Qualidade e preço, além de indicações de outros franqueados		P 3
5.2	<b>O recebimento ocorre em local adequado.</b> SMS 1210 10.2: Em área protegida de chuva, sol, poeira, livre de materiais ou equipamentos inservíveis, de forma a garantir a segurança do produto.	NOTA: B
OBS:		P 2
5.3	<b>São observadas e estão adequadas as condições de higiene do estregador e do transporte.</b> SMS 1210 10.3, VIII, IX	NOTA: NV
OBS:		P 2
5.4	<b>As operações de carga e descarga são adequadas.</b> SMS 1210 15.10: Não oferecem risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.	NOTA: NV
OBS:		P 1
5.5	<b>Os produtos são transportados em veículos adequados.</b> SMS 1210 15.12; 15.12.1-3; 15.13; 15.15: Veículos limpos e fechados. Quando necessário, utilização de veículos frigoríficos/isotérmicos.	NOTA: NV
OBS:		P 3
5.6	<b>As informações contidas nos produtos adquiridos são adequadamente verificadas.</b> SMS 1210 10.3, I a IV, VI e VII: Data de validade, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote e/ou data de fabricação, número de registro SIF ou do MS, quando necessário; nome e endereço do fabricante/fracionador/distribuidor/importador, características sensoriais, integridade e higiene das embalagens/produto.	NOTA: R
OBS: Prioridade para verificação da quantidade recebida.		P 2
5.7	<b>É verificada, na hora do recebimento, a temperatura dos produtos perecíveis.</b> SMS 1210 10.3, V: Temperaturas máximas: a) congelados: -12°C; b) refrigerados: +10°C ; c) carnes: +7°C; d) pescados: +3°C; ou conforme especificações do fabricante.	NOTA: I
OBS:		P 2
5.8	<b>Os produtos que necessitam de temperatura para conservação não ficam expostos em temperatura inadequada por longos períodos de tempo.</b>	NOTA: NV
OBS:		P 3
6	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - RECEBIMENTO</b>	P 1
6.1	<b>Possui e utiliza planilha para registro de dados que permitam a rastreabilidade dos produtos.</b> SMS 1210 10.5: Nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação ou validade e identificação da origem.	NOTA: I
OBS:		P 1
6.2	<b>Possui e utiliza planilha de registro de temperatura dos produtos recebidos.</b> SMS 1210 10.3, V	NOTA: NA
OBS:		P 2
7	<b>ARMAZENAMENTO SECO</b>	P 2
7.1	<b>O local apresenta-se arejado e organizado, livre de entulho e materiais tóxicos.</b> SMS 1210 11.1; 11.1, VI, VII	NOTA: B
OBS:		P 3
7.2	<b>As paredes, tetos e pisos estão adequados.</b> SMS 1210 20.5; 20.6; 20.7: Revestidos de material sanitário e em bom estado de conservação (livres de rachaduras, buracos, goteiras, descascamentos, infiltrações e bolores).	NOTA: R
OBS: Infiltrações de água no teto, na região da chaminé da coifa		P 2
7.3	<b>Os ralos e grelhas são adequados.</b> SMS 1210 20.5.1: Sifonados e dotados de dispositivo que impedem a entrada de pragas.	NOTA: NA
OBS: Não possui ralo		P 2
7.4	<b>As paredes, tetos, pisos, ralos e grelhas estão limpos.</b> SMS 1210 8.3	NOTA: R
OBS: Chão com sujidades		P 3
7.5	<b>As portas possuem mola e apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores.</b> SMS 1210 20.8	NOTA: I
OBS: Sem mola, sem borracha protetora		P 2
7.6	<b>As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas adequadas.</b>	NOTA:

7.6	SMS 1210 20.7; 20.8; 20.9: Malha de 2mm, removíveis, de fácil limpeza e em bom estado de conservação.	B
OBS:		P 2
7.7	<b>As portas, janelas e telas são adequadas.</b> SMS 1210 20.8; 20.9: Revestidas de material sanitário e estão em bom estado de conservação.	NOTA: B
OBS:		P 2
7.8	<b>As portas, janelas e telas estão limpas.</b> SMS 1210 8.3	NOTA: R
OBS:	Porta apresentando sujidades	P 3
7.9	<b>Os equipamentos, estantes e móveis de são adequados.</b> SMS 1210 9.2: Revestidos de material sanitário, com pintura clara, atóxica e em bom estado de conservação	NOTA: B
OBS:		P 2
7.10	<b>Os equipamentos, estantes e móveis de apoio estão limpos.</b> SMS 1210 8.3	NOTA: R
OBS:	Estantes empoeiradas e com sujidades	P 3
7.11	<b>Os produtos alimentícios e embalagens são armazenados adequadamente.</b> SMS 1210 11.1, I-IV; RDC 216 4.7.6: Separados por categorias, distantes do piso (25cm), das paredes (depósitos: 40cm; despensas: 10cm) e do forro (60cm).	NOTA: R
OBS:	Produtos enconstados nas paredes, embalagens encostadas no forro	P 2
7.12	<b>Os produtos alimentícios são armazenados em temperatura adequada</b> SMS 1210 11.1, VII	NOTA: B
OBS:		P 2
7.13	<b>Os produtos alimentícios são armazenados e utilizados segundo o sistema PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) ou PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai).</b> SMS 1210 11.1, XI	NOTA: B
OBS:		P 2
7.14	<b>As embalagens primárias (aquelas que entram em contato direto com os alimentos) estão armazenadas totalmente protegidas.</b> RDC 216 4.7.5	NOTA: B
OBS:		P 3
7.15	<b>Materiais de limpeza, higiene, perfumaria e materiais químicos são armazenados separadamente dos alimentos e embalagens.</b> SMS 11.1, VIII; RDC 216 4.7.5	NOTA: B
OBS:		P 3
7.16	<b>Ausência de produtos impróprios e/ou vencidos. Caso haja produtos destinados à devolução ou descarte, apresentam-se identificados e colocados em local apropriado.</b> SMS 1210 14.2; 11.1, XII; 19.3.2	NOTA: I
OBS:	Manjerição 250g vencido em 03/07/2009; 1 lata de leite moça 395g vencida em 01/03/2009.	P 2
7.17	<b>As embalagens dos produtos estão adequadas.</b> SMS 1210 11.1, X; 11.2: Íntegras e com identificação/rótulo visível. Quando da transferência de embalagens originais para outras embalagens, é utilizado sistema de etiquetas que permite identificação e rastreabilidade	NOTA: B
OBS:		P 2
7.18	<b>Aditivos, água mineral, palmito em conserva, coadjuvantes de tecnologia possuem registro no órgão competente.</b> RDC 278, anexo II	NOTA: B
OBS:		P 3
7.19	<b>Ausência de pragas e/ou vestígios.</b> SMS 1210 11.1	NOTA: B
OBS:		P 3
<b>8</b>	<b>GELADEIRAS E FREEZERS</b>	<b>P 2</b>
8.1	<b>As geladeiras e freezers estão instalados em local adequado.</b> SMS 1210 9.3: Longe de fontes de calor (forno, fogão).	NOTA: R
OBS:	Geladeira de apoio da cozinha alocada em frente ao forno	P 2
8.2	<b>As geladeiras e freezers encontram-se em bom estado de conservação.</b> SMS 1210 8.3	NOTA: B
OBS:		P 2

8.3	<b>A espessura do gelo não ultrapassa 1 cm.</b> SMS 1210 9.2.2	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 1
8.4	<b>A capacidade é suficiente para o volume da carga.</b> SMS 1210 11.6.3	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
8.5	<b>As geladeiras e freezers estão limpos e organizados.</b> SMS 1210 8.3	NOTA: <b>R</b>
OBS: Geladeira apresentando forte odor (segundo proprietário, proveniente de água de frango que vazou)		P 3
8.6	<b>Quando da necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos ficam estocados adequadamente.</b> SMS 1210 11.6.1: Alimentos prontos para o consumo dispostos nas prateleiras superiores; semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
8.7	<b>Os alimentos preparados e os pratos prontos para o consumo elaborados estão devidamente protegidos e identificados e acondicionados em recipientes adequados.</b> SMS 1210 11.6.2; 13.1.8: De material liso, impermeável, com 10 cm de altura, devidamente protegidos, identificados com nome do produto, data de manipulação e data de validade.	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
8.8	<b>Os demais produtos apresentam-se adequadamente identificados.</b> SMS 1210 11.6.2; 13.1.8; 14.1.2; 19.3; 11.1, X; 11.2	NOTA: <b>R</b>
OBS: Saquinho com linguiça e palmito sem identificação.		P 2
8.9	<b>Os produtos são armazenados sob temperaturas adequadas.</b> SMS 1210 11.8, I, II: Temperaturas máximas: a) hortifrutis e outros produtos: +10°C; b) carnes: + 4°C; c) pescados: + 2°C; d) congelados: -18°C; ou de acordo com as recomendações do fabricante.	NOTA: <b>R</b>
OBS: Freezers apresentando temperatura entre -14 e -17°C; geladeiras: 3,9 e 9,3°C		P 3
8.10	<b>Ausência de produtos impróprios e/ou vencidos. Caso haja produtos destinados à devolução ou descarte, apresentam-se identificados e colocados em local apropriado.</b> SMS 1210 14.2; 11.1, XII; 19.3.2	NOTA: <b>I</b>
OBS: Cremes de camarão, calabresa e bacalhau vencidos em 03/07/2009		P 2
<b>9 ÁREA DE MANIPULAÇÃO</b>		P 2
9.1	<b>Pé direito com no mínimo 2,70m de altura. Piso livre de empoçamento.</b> SMS 1210 20.11; 20.5	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 1
9.2	<b>Local mantido organizado.</b> SMS 1210 8.3	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
9.3	<b>As paredes, tetos e pisos estão adequados.</b> SMS 1210 20.5; 20.6; 20.7: Revestidas de material sanitário e em bom estado de conservação (livres de rachaduras, buracos, goteiras, descascamentos, infiltrações e bolores).	NOTA: <b>R</b>
OBS: Teto na região da chaminé da coifa com infiltrações e descascamento		P 2
9.4	<b>Os ralos e grelhas são adequados.</b> SMS 1210 20.5.1: Dotados de dispositivo que impedem a entrada de pragas.	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
9.5	<b>As paredes, tetos, pisos, ralos e grelhas estão limpos.</b> SMS 1210 8.3	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
9.6	<b>As portas possuem mola e apresentam proteção na parte inferior contra entrada de insetos e roedores.</b> SMS 1210 20.8	NOTA: <b>I</b>
OBS: A área de manipulação não é isolada, pois tanto para a área de atendimento como para o estoque não há portas. Porta lateral usada para recebimento não possui borracha		P 2
9.7	<b>As janelas, portas e aberturas são protegidas com telas milimétricas adequadas.</b> SMS 1210 20.7; 20.8; 20.9: Malha de 2mm, removíveis, de fácil limpeza e em bom estado de conservação.	NOTA: <b>I</b>
OBS: Não há telas		P 2
9.8	<b>As portas, janelas e telas são adequadas.</b>	NOTA:

9.0	SMS 1210 20.8; 20.9: Revestidas de material sanitário e em bom estado de conservação.	B
OBS:		P 2
9.9	As portas, janelas e telas estão limpas. SMS 1210 8.3	NOTA: B
OBS:		P 3
9.10	Ausência de caixas de madeira e/ou papelão. SMS 1210 13.1.7	NOTA: B
OBS:		P 3
9.11	Presença de pia exclusiva para lavagem das mãos. RDC 216 4.1.14	NOTA: B
OBS:		P 2
9.12	Presença de saboneteira abastecida com sabonete líquido anti-séptico (ou sabonete líquido + produto anti-séptico) e papel toalha não reciclado (ou outro método seguro para secagem das mãos). RDC 216 4.1.14	NOTA: I
OBS: Não há saboneteira, funcionários utilizam detergente. Papel toalha é reciclado.		P 3
9.13	Existem cartazes orientando a lavagem e a desinfecção das mãos. SMS 1210 6.6	NOTA: R
OBS: Só há um cartaz com os dizeres "antes de manipular alimentos, lave as mãos", mas nenhum com instruções de desinfecção das mãos		P 1
9.14	A intensidade e a distribuição da iluminação é adequada. SMS 1210 20.10, 20.10.1: Iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. Padrões mínimos: a) área de inspeção - 1000 lux; b) áreas de processamento - 250 lux; c) outras áreas - 150 lux.	NOTA: B
OBS:		P 1
9.15	Luminárias adequadas. SMS 1210 20.10: Protegidas contra quedas acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.	NOTA: B
OBS:		P 2
9.16	Ventilação suficiente e adequada. SMS 1210 20.11: Proporciona conforto térmico. Ambiente livre de vapor, fumaça, fungos, gases, gordura.	NOTA: B
OBS:		P 2
9.17	Ausência de caixa de esgoto na área de produção. SMS 1210 20.18.1	NOTA: B
OBS:		P 2
9.18	Ausência de pragas e/ou vestígios. SMS 1210 11.1	NOTA: B
OBS:		P 3
10	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - ÁREA DE MANIPULAÇÃO</b>	P 1
10.1	Possui os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de higienização das instalações, incluindo câmaras frias. RDC 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1	NOTA: B
OBS:		P 2
10.2	Cumprir os POPs de higienização das instalações, incluindo câmaras frias. RDC 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1	NOTA: I
OBS:		P 3
11	<b>MANIPULADORES</b>	P 3
11.1	Os manipuladores receberam treinamento adequadamente. SMS 1210 6.1; 6.1.1: Treinamento específico para a atividade exercida. São treinados pelo proprietário ou pessoa que participou do Curso de Boas Práticas.	NOTA: R
OBS: Receberam treinamento em outras lojas da franquia, mas sem treinamentos específicos na área de boas práticas de fabricação		P 3
11.2	Os manipuladores apresentam-se aseados, sem adornos, com unhas curtas, limpas e sem esmalte; não utilizam maquiagem e piercing. SMS 1210 6.4.1; 6.4.2; 6.4.3	NOTA: R
OBS: Funcionária usando piercing no nariz		P 3
11.3	Os manipuladores apresentam cabelos totalmente protegidos. SMS 1210 6.4.1	NOTA: B

OBS: Manipuladores OK, mas proprietário e filho circulam na cozinha sem touca		P 3
11.4	Os manipuladores apresentam barba feita e bigode aparado. SMS 1210 6.4.1	NOTA: NA
OBS: Somente funcionárias do sexo feminino. No entanto, proprietário apresenta-se com barba e bigode		P 3
11.5	Os manipuladores não apresentam ferimentos nas mãos. SMS 1210 6.3, II: Se existirem, estão protegidos com cobertura à prova de água (luvas de borracha).	NOTA: B
OBS: Funcionárias referiram que, caso apresentem ferimentos, utilizam luva de látex		P 3
11.6	Os manipuladores usam uniformes fechados, de cor clara, limpos e bem conservados; sapatos limpos, fechados, antiderrapantes ou botas de borracha. Os uniformes são utilizados somente nas dependências internas do estabelecimento. SMS 1210 6.5; 6.5.1 - Uniforme obrigatório: jaleco com logomarca.	NOTA: B
OBS:		P 2
12	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - MANIPULADORES</b>	P 3
12.1	Possui cópias de certificados ou registros de participação dos funcionários em treinamentos de Boas Práticas.	NOTA: NA
OBS: Funcionárias não receberam treinamentos em boas práticas		P 1
12.2	Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) dos manipuladores estão disponíveis. Os exames clínicos são realizados semestralmente. SMS 1210 6.2, III	NOTA: B
OBS: Fazem todos os exames necessários. Para os funcionários novos, exames estão sendo providenciados		P 3
12.3	Possui os POPs de higiene e saúde dos manipuladores. RDC 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1	NOTA: B
OBS:		P 2
12.4	Cumpre os POPs de higiene e saúde dos manipuladores. RDC 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1	NOTA: I
OBS:		P 3
13	<b>EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>	P 2
13.1	O número de equipamentos e mobiliário é compatível com o volume de produção. SMS 1210 9.1	NOTA: B
OBS:		P 1
13.2	Os equipamentos são adequados. SMS 1210 9.2: Revestidos de material sanitário, com pintura clara, atóxica e em bom estado de conservação	NOTA: B
OBS:		P 3
13.3	As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias cubas, tanques são adequados. SMS 1210 9.10: Revestidos de material sanitário e em bom estado de conservação	NOTA: B
OBS:		P 2
13.4	Os utensílios são adequados. SMS 1210 9.11: Constituídos por material sanitário, e em bom estado de conservação (livres de pontos escuros, ferrugem, furo, amassamento).	NOTA: B
OBS:		P 3
13.5	Os equipamentos, móveis de apoio e utensílios estão limpos. SMS 1210 8.3	NOTA: R
OBS: Balança suja; local onde ficam os produtos de limpeza - embaixo da pia - apresentando sujidades		P 3
13.6	Os equipamentos e utensílios são armazenados de forma adequada. SMS 1210 9.5; 9.11; 17.2.3: Protegidos de sujidades e pragas. Equipamentos e utensílios higienizados não são colocados diretamente sobre o piso.	NOTA: I
OBS: Não há armários, ficam em local aberto, desprotegidos		P 2
13.7	Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente cair sobre os alimentos ou ter contato com alimentos são de grau alimentício. SMS 1210 9.4	NOTA: NA
OBS:		P 2
13.8	Os equipamentos elétricos, cortantes, trituradores são seguros. SMS 1210 9.7; 9.7.1-2: Possuem proteção para evitar acidentes nas partes móveis, cizalhamento, de corte, cilindro, serras e dispositivos de acionamento e parada.	NOTA: NA
OBS:		P 3
Os fornos são adequados.		NOTA:

13.9	SMS 1210 9.3.1-2: Revestidos com material sanitário e refratário são dotados de chaminé suficiente para a emissão dos gases, de acordo com as normas oficiais.	NA
OBS:		P 1
13.10	Existe local adequado para o armazenamento da lenha e/ou carvão.	NOTA: NA
OBS:		P 2
14	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - EQUIPAMENTOS</b>	P 1
14.1	É diariamente monitorada e registrada em planilha própria a temperatura de equipamentos de frio e térmicos. SMS 1210 19.2	NOTA: I
OBS:		P 3
14.2	Possui registros de calibração de instrumentos e equipamentos de medição. SMS 1210 9.2.1	NOTA: NA
OBS: Não possuem termômetros e outros equipamentos de medição		P 2
14.3	Possui registros de manutenção preventiva de equipamentos e maquinários - incluindo geladeiras, freezers e câmaras frias. SMS 1210 9.2.1	NOTA: B
OBS: Não possuem planilha específica, mas arquivam registros de manutenção, inclusive preventiva		P 1
14.4	Possui os POPs de higienização de móveis e equipamentos, incluindo geladeiras e freezers. RDC 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1	NOTA: B
OBS:		P 2
14.5	Cumprir os POPs de higienização de móveis e equipamentos, incluindo geladeiras e freezers. RDC 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1	NOTA: I
OBS:		P 3
15	<b>LIMPEZA E DESINFECÇÃO</b>	P 2
15.1	Os utensílios de limpeza estão em bom estado de conservação e são armazenados em local próprio. SMS 1210 17.2.4	NOTA: R
OBS: Ficam ao lado da pia, não segregados da produção		P 2
15.2	Os saneantes estão rotulados segundo legislação vigente, e os desinfetantes são registrados no MS. SMS 1210 17.3	NOTA: B
OBS:		P 2
15.3	A higienização dos equipamentos e utensílios é realizada em área própria e/ou de forma a evitar a contaminação cruzada. SMS 1210 17.2	NOTA: B
OBS:		P 2
15.4	Não são utilizadas escovas de metal, lã de aço e/ou outros materiais abrasivos na limpeza de equipamentos e utensílios. SMS 1210 17.2.5	NOTA: I
OBS: Utilizam palha de aço		P 1
15.6	Os equipamentos e utensílios utilizados são limpos e desinfetados antes e após o uso. SMS 1210 17.2.1	NOTA: R
OBS: São lavados somente após o uso		P 3
15.7	Não são utilizados panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos, equipamentos e utensílios. SMS 1210 17.2.6	NOTA: R
OBS: Panos convencionais para limpar bancadas e chão		P 3
15.8	Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção. SMS 1210 17.5.2, III	NOTA: I
OBS:		P 3
15.9	O procedimento de higienização é adequado. O chão não é varrido a seco. SMS 1210 17.5.2, I; 17.5.3, I-IV; 17.7.1, I-III	NOTA: R
OBS: O chão é varrido a seco. Não são seguidas as orientações presentes nos POPs de limpeza e desinfecção		P 2
15.10	As embalagens de produtos de limpeza vazias não são reutilizadas. SMS 1210 17.5.2, II	NOTA: B
OBS:		P 3
16	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - LIMPEZA E DESINFECÇÃO</b>	P 1
16.1	Possui fichas técnicas de saneantes e desinfetantes. SMS 1210 17.3	NOTA: NV

OBS:		P 1
16.2	Possui registros das operações de limpeza não rotineiras. RDC 216 4.2.3	NOTA: I
OBS:		P 2
17	<b>RESÍDUOS - ÁREA DE MANIPULAÇÃO</b>	P 3
17.1	O lixo é acondicionado adequadamente. SMS 1210 18.1; 18.2: Lixo seco separado do orgânico; garrafas plásticas em contâiners; lixo pastoso/exudativo em recipiente rígido.	NOTA: R
OBS: Armazenamento de lixo orgânico juntamente com seco. Mas recipiente rígido.		P 2
17.2	Os coletores são adequados. SMS 1210 18.1: De fácil limpeza, providos de tampa acionada por pedal, revestidos com saco plástico resistente, colocados em local afastado das mesas, utensílios de preparação e da manipulação de alimentos.	NOTA: R
OBS: Tampa não possui acionamento por pedal		P 3
17.3	Os coletores não apresentam excesso de resíduos/lixo. O lixo é retirado pelo menos uma vez ao dia. SMS 1210 18.1	NOTA: B
OBS:		P 3
17.4	A retirada do lixo da área de produção se dá de forma a evitar a contaminação cruzada. SMS 1210 18.3	NOTA: B
OBS:		P 3
18	<b>MANIPULAÇÃO</b>	P 3
18.1	As embalagens impermeáveis são lavadas com água potável antes de serem abertas. SMS 1210 12.3	NOTA: I
OBS: Não são lavadas		P 1
18.2	As frutas, os legumes e as verduras utilizados crus são lavados e desinfetados, e são utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. SMS 1210 12.4	NOTA: R
OBS: Nem todas as frutas são desinfetadas (laranja para suco não é higienizada)		P 3
18.3	Os procedimentos de lavagem e desinfecção estão adequados. SMS 1210 12.4.1, I-IV: I) seleção dos alimentos; II) lavagem com água potável; III) desinfecção, através de imersão em solução clorada, entre 100 e 250 ppm; IV) Enxágüe com água potável.	NOTA: B
OBS: Quando o procedimento é realizado, está OK.		P 3
18.4	O dessalgue é realizado de forma segura. SMS 1210 12.5, I-II: Em água potável sob refrigeração até 10°C ou através de fervura.	NOTA: I
OBS: Em temperatura ambiente, de um dia para o outro		P 3
18.5	O descongelamento é realizado de forma segura. SMS 1210 12.6: Efetuado em temperatura inferior a 5°C ou em forno microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.	NOTA: I
OBS: Em temperatura ambiente, de um dia para o outro		P 3
18.6	Os alimentos que foram descongelados não são recongelados. SMS 1210 13.7.1	NOTA: B
OBS:		P 3
18.7	Durante a manipulação dos produtos perecíveis, são obedecidos os critérios de tempo e temperatura. SMS 1210 13.1.6: Manipulação em temperatura ambiente por no máximo 30 minutos; em área climatizada (entre 12° e 18°C) por no máximo 2 horas.	NOTA: I
OBS: Tomate seco, queijo, complementos para as empadas e saladas ficam em temperatura ambiente durante todo o horário de produção		P 3
18.8	Os produtos prontos frios (tortas, bolos, doces, saladas, sanduíches) são colocados sob refrigeração ou congelamento, logo após o término do preparo.	NOTA: NV
OBS:		P 3
18.9	Os pratos prontos, expostos para o consumo/em distribuição/ou em espera respeitam os critérios de tempo e temperatura. SMS 1210 14.4.2, I-II: Pratos frios mantidos sob temperatura abaixo de 10°C por no máximo 4 horas; ou entre 10°C e 21°C por no máximo 2 horas. Pratos quentes mantidos sob temperatura acima 60°C por no máximo 6 horas; ou abaixo de 60°C por no máximo 1 hora.	NOTA: R
OBS: Empadas aguardando para serem expostas na estufa ficam em temperatura ambiente, sobre o forno, a 40°C. Arroz em espera para ser servido fica no fogão durante todo o período de almoço		P 3

18.10	<b>Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo, 70°C no seu centro geométrico.</b> SMS 1210 13.2; CVS-6 19.9: Ou outras combinações de tempo e temperatura que garantam a segurança do alimento (65°C por 15 minutos).	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
18.11	<b>Quando da utilização de ovos in natura são obedecidos os critérios de segurança.</b> SMS 1210 13.9, I, III, VIII, IX: Ovos trincados são descartados ou separados e identificados para troca; o conteúdo interno não entra em contato com a casca; os ovos são lavados imediatamente antes do uso; as embalagens não são reutilizadas.	NOTA: <b>R</b>
OBS: Ovos não foram lavados antes do uso		P 2
18.12	<b>Ovos cozidos permanecem 7 minutos em cocção após fervura da água; ovos fritos apresentam gema dura. Não são oferecidos ovos crus e/ou preparações onde os ovos permaneçam crus</b> SMS 1210 13.9, IV, VI	NOTA: <b>NA</b>
OBS:		P 3
18.13	<b>O óleo de fritura não apresenta espuma e/ou fumaça e/ou alteração de cor, odor. Encontra-se adequadamente armazenado, e somente é aquecido na faixa de 160°C a 180°C (tolerância: 190°C).</b> SMS 1210 13.4; 13.4.1-2	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
18.14	<b>Durante o resfriamento são obedecidos os critérios de segurança.</b> SMS 1210 13.3; 13.2.1: Temperatura do alimento reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, produto submetido à temperaturas inferiores a 5°C ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C. Quando impossível o resfriamento rápido, o alimento é conservado à temperatura acima de 60°C.	NOTA: <b>R</b>
OBS: Arroz fica em temperatura ambiente após o preparo, para ser armazenado sob refrigeração após o horário de almoço.		P 3
18.15	<b>Quando há aproveitamento de sobras são obedecidos os critérios de tempo/temperatura estabelecidos.</b> SMS 1210 14.4.2, I-II; 13.8; 13.6	NOTA: <b>R</b>
OBS: Empadas que sobram do dia anterior ficam em temperatura ambiente (dentro do forno) para serem expostas à venda no dia seguinte. Sobras do almoço (arroz) só são armazenadas em refrigeração após terem ficado em temperatura ambiente durante todo o período de almoço		P 3
18.16	<b>Os produtos que não obedecem os critérios de tempo e temperatura são desprezados.</b> SMS 1210 14.4.2, I-II	NOTA: <b>I</b>
OBS:		P 3
18.17	<b>A limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos não oferece risco de contaminação aos alimentos.</b> SMS 1210 17.6	NOTA: <b>R</b>
OBS: Embaixo da pia, onde são colocados os produtos de limpeza, também havia equipamentos (liquidificador)		P 1
18.18	<b>A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades.</b> SMS 1210 8.1; 12.1; 13.1; 13.3; 17.2	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
18.19	<b>Estão disponíveis e são usadas adequadamente as luvas descartáveis.</b> SMS 1210 6.5.7, I, II, III; 6.5.8: Luvas usadas na manipulação de produtos prontos para o consumo e trocadas a cada mudança de procedimento.	NOTA: <b>I</b>
OBS: Não utilizam luvas para montar saladas, nem para desenformar as empadas		P 2
18.20	<b>Estão disponíveis e os manipuladores utilizam as luvas de malha de aço quando do corte de carnes.</b> SMS 1210 6.5.10	NOTA: <b>NA</b>
OBS:		P 2
18.21	<b>Os manipuladores lavam as mãos sempre que necessário.</b> SMS 1210 6.6.1, I-XI: Sempre que iniciam ou trocam de atividade, chegam ao trabalho, utilizam os sanitários, tosse, espirram ou assoam o nariz, usam esfregões, panos ou materiais de limpeza, recolhem lixo e outros resíduos, tocam em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocam em alimentos não higienizados ou crus, pegam em dinheiro, há interrupção do serviço, antes de vestirem as luvas descartáveis.	NOTA: <b>I</b>
OBS: Durante o período de observação, não vi as funcionárias lavarem as mãos		P 3
18.22	<b>A postura dos manipuladores durante a manipulação é adequada.</b> SMS 1210 6.7, I-IX: É vedado cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos; mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer; experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro; cuspir ou fumar sobre alimentos.	NOTA: <b>R</b>

OBS: As funcionárias simplesmente trocaram a data dos cremes que estavam vencidos em 03/07/2009		P 3
18.23	<b>Produtos vencidos/impróprios para consumo não são utilizados/vendidos. Caso haja produtos destinados à devolução ou descarte, apresentam-se identificados e colocados em local apropriado.</b> SMS 1210 14.2; 11.1, XII; 19.3.2	NOTA: <b>I</b>
OBS: Cremes vencidos que estavam na geladeira foram utilizados (calabresa, bacalhau, camarão)		P 2
19	<b>ÁREA DE VENDA, CONSUMAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO</b>	P 2
19.1	<b>Os produtos estão acondicionados em embalagens íntegras e devidamente rotuladas.</b> SMS 14.3.1; 14.1.1-5; RDC 259/2002; RDC 359/2003	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
19.2	<b>O salão encontra-se limpo, organizado e bem conservado.</b>	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
19.3	<b>Presença de tabela de preço, visível e completa.</b>	NOTA: <b>I</b>
OBS: Não há tabela de preços		P 3
19.4	<b>Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, pragas urbanas e outras contaminações externas.</b> SMS 1210 14.3	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
19.5	<b>Os alimentos perecíveis apresentam-se expostos em temperatura adequada.</b> SMS 1210 14.3.3, I-III: Hortifruti e outros produtos: até 10°C; carnes: até 4°C; pescados: até 2°C; congelados: até -18°C; temperatura ambiente ou conforme especificação do fabricante	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
19.6	<b>As preparações prontas expostas respeitam os critérios de tempo e temperatura.</b> SMS 1210 14.4.2, I-II: Preparações frias mantidas sob temperatura abaixo de 10°C por no máximo 4 horas; ou entre 10°C e 21°C por no máximo 2 horas. Preparações quentes mantidas sob temperatura acima 60°C por no máximo 6 horas; ou abaixo de 60°C por no máximo 1 hora.	NOTA: <b>R</b>
OBS: Temperatura das estufas quentes inadequada (variando de 38° a 48°C)		P 3
19.7	<b>As estufas estão adequadas.</b> Limpas, iluminadas, abastecidas com pelo menos uma opção contendo frango e outra com palmito.	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
19.8	<b>Aparência das empadas e pastéis. Presença de plaquinhas de identificação para os diferentes sabores.</b> Tamanho, cor, vedação, marcações de acordo com o padrão.	NOTA: <b>R</b>
OBS: Empadas embranquecidas, muito rachadas		P 3
19.9	<b>Sabor e textura das empadas (frango e camarão).</b> Observar quantidade de camarão e consistência do frango.	NOTA: <b>R</b>
OBS: Recheio com pouco sabor, insosso		P 3
19.10	<b>Peso da empada e do pastel adequados.</b>	NOTA: <b>R</b>
OBS: Muita variação: 85g, 85g, 90g, 100g, 105g		P 3
19.11	<b>Estão disponíveis e são usadas adequadamente as luvas descartáveis.</b> SMS 1210 6.5.7, I, II, III; 6.5.8: Luvas usadas na manipulação de produtos prontos para o consumo e trocadas a cada mudança de procedimento.	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
19.12	<b>As sobras de produtos fracionados na área de venda estão acondicionadas de forma adequada.</b> SMS 1210 11.2; 12.7.1; 13.7 14.1.2: Embalagens adequadas e íntegras. Transcrição das informações do rótulo original.	NOTA: <b>I</b>
OBS: Todos os produtos fracionados estavam sem identificação		P 1
19.13	<b>Ausência de produtos com prazos de validade vencidos/impróprios para consumo. São diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.</b> SMS 14.2; 19.3.2	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
19.14	<b>As amostras são adequadamente coletadas e armazenadas.</b> SMS 1210 19.5; 19.5.2: Coleta em até um terço do término da distribuição de refeições. Armazenamento por 72h até 4°C, ou a -18°C.	NOTA: <b>NA</b>
OBS:		P 2
19.15	<b>A limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos não oferece risco de contaminação aos alimentos.</b>	NOTA:

19.15	SMS 1210 17.6	B
OBS:		P 1
19.16	A limpeza dos suplats e demais utensílios é adequada.	NOTA: B
OBS:		P 3
19.17	Os manipuladores lavam as mãos sempre que necessário. SMS 1210 6.6.1, I-XI: Sempre que iniciam ou trocam de atividade, chegam ao trabalho, utilizam os sanitários, tosse, espirram ou assoam o nariz, usam esfregões, panos ou materiais de limpeza, recolhem lixo e outros resíduos, tocam em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocam em alimentos não higienizados ou crus, pegam em dinheiro, há interrupção do serviço, antes de vestirem as luvas descartáveis.	NOTA: I
OBS: Durante o período de observação, não vi funcionárias lavarem as mãos		P 3
19.18	A postura dos manipuladores durante a manipulação é adequada. SMS 1210 6.7, I-IX: É vedado cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos; mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer; experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro; cuspir ou fumar sobre alimentos.	NOTA: B
OBS:		P 3
19.19	Os manipuladores apresentam-se aseados, sem adornos, com unhas curtas, limpas e sem esmalte; não utilizam maquiagem e piercing. Uniformes adequados (camiseta com logomarca e avental). SMS 1210 6.4.1; 6.4.2; 6.4.3 - Exceções abertas: brincos ponto de luz, aliança; lápis e batom cor de boca.	NOTA: R
OBS: Funcionárias com colares, e maquiagem carregada		P 3
19.20	Os manipuladores apresentam cabelos totalmente protegidos. SMS 1210 6.4.1	NOTA: B
OBS: Funcionárias OK; proprietário e filho circulam sem touca		P 3
19.21	Os manipuladores apresentam barba feita e bigode aparado. SMS 1210 6.4.1	NOTA: NA
OBS:		P 3
19.22	Os manipuladores não apresentam ferimentos nas mãos. SMS 1210 6.3, II: Se existirem, estão protegidos com cobertura à prova de água (luvas de borracha).	NOTA: B
OBS:		P 3
19.23	Os atendentes são cordiais e solícitos no trato com o cliente.	NOTA: B
OBS:		P 3
19.24	Ornamentos e plantas não propiciam contaminação dos alimentos. SMS 1210 14.4.3: As plantas não são adubadas com adubo orgânico e não permanecem entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição.	NOTA: NA
OBS:		P 1
19.25	Nos locais de consumo de alimentos está disponível cardápio impresso em Braille para o deficiente visual. SMS 1210 20.14.3	NOTA: I
OBS:		P 2
19.26	Na área de consumo há separação entre não-fumantes e fumantes. SMS 1210 20.14.1	NOTA: NA
OBS:		P 3
19.27	Em caso de comercialização de bebida alcoólica, há cartaz visível na área de consumo e/ou venda. SMS 1210 20.14.4: "É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA PARA MENORES DE 18 ANOS. Legislação: Estatuto da Criança e do Adolescente, Lei Federal 8069, de 13/07/90"	NOTA: I
OBS: Vendem cerveja, mas não há plaquinha		P 3
19.28	As embalagens de produtos prontos para consumo, entregues em domicílio, possuem sistema de lacre ou selo garantindo a sua inviolabilidade. SMS 1210 14.3.2	NOTA: I
OBS:		P 2
20	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - MANIPULAÇÃO E VENDA</b>	P 2
20.1	Há registro dos procedimentos relativos à identificação do lote ou dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição. SMS 1210 19.4	NOTA: NA
OBS:		P 3

20.2	Estão disponíveis os procedimentos adotados para determinação de validade. SMS 1210 19.6	NOTA: NA
OBS:		P 3
20.3	Existe programa escrito de recolhimento de produtos que não atendam aos parâmetros de segurança e qualidade. SMS 1210 19.7	NOTA: NA
OBS:		P 2
20.4	É diariamente monitorada e registrada em planilha própria a temperatura de equipamentos de frio e térmicos. SMS 1210 19.2	NOTA: I
OBS:		P 3
<b>21</b>	<b>SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS PARA FUNCIONÁRIOS</b>	<b>P 1</b>
21.1	Paredes, piso e teto adequados. SMS 1210 8.3; 20.15, VI; 20.16, III: Constituídos por material sanitário, em bom estado de conservação.	NOTA: B
OBS:		P 1
21.2	Porta dotada de mola e proteção na parte inferior; aberturas protegidas com telas milimétricas adequadas. SMS 1210 20.15, VII; 20.16, IV-V: Telas com malha de 2mm, removíveis, de fácil limpeza e em bom estado de conservação.	NOTA: I
OBS: Porta sem mola, nem borracha de proteção		P 2
21.3	Os ralos e grelhas são adequados. SMS 1210 20.5.1: Sifonados e dotados de dispositivo que impedem a entrada de pragas.	NOTA: NA
OBS:		P 2
21.4	O local é mantido limpo e organizado. SMS 1210 8.3	NOTA: I
OBS: Pertences pessoais (sapatos, sandálias) fora dos armários; toucas descartáveis usadas espalhadas no chão do vestiário		P 3
21.5	Os chuveiros são em número suficiente. SMS 1210 20.16, II: 1 para cada 20 funcionários.	NOTA: I
OBS: Mesmo banheiro para funcionários e clientes		P 3
21.6	Os vasos sanitários são adequados e em número suficiente. SMS 1210 20.15, I-II; 20.16, VII: Possuem assento com tampa e descarga automática; 1 para cada 20 funcionários.	NOTA: B
OBS:		P 3
21.7	O descarte do papel higiênico é feito de forma adequada. SMS 1210 20.15, III: Quando destinado a mulheres, em lixeira com pedal e tampa. Quando ligado diretamente a rede de esgoto, diretamente no vaso sanitário.	NOTA: R
OBS: Lixeira sem acionamento por pedal		P 2
21.8	Dispõem de lavatório completo. SMS 1210 20.15, IV; 20.16, VI: Pia para lavar as mãos, sabonete líquido anti-séptico (ou sabonete líquido + anti-séptico) e toalha de papel descartável não-reciclado ou outro método seguro para secagem das mãos.	NOTA: R
OBS: Sabonete não é anti-séptico, papel toalha é reciclado		P 3
21.9	Dispõem de lixeiras com tampa e sacos plásticos para o descarte do papel toalha. SMS 1210 20.15, III; 20.16, VIII	NOTA: B
OBS:		P 2
21.10	Os vestiários possuem armários em número suficiente e em bom estado de conservação. Caso não possua vestiário, o banheiro comporta armário para uso de funcionários. SMS 1210 20.16, I; 20.16.1	NOTA: B
OBS: Há um vestiário para os funcionários, com armários em número suficiente		P 2
<b>22</b>	<b>SANITÁRIOS PARA O PÚBLICO</b>	<b>P 1</b>
22.1	Paredes, piso e teto adequados. SMS 1210 8.3; 20.17: Constituídos por material sanitário, em bom estado de conservação.	NOTA: NA
OBS: Sanitário para o público é o mesmo utilizado pelos funcionários.		P 1
22.2	Porta dotada de mola e proteção na parte inferior; aberturas protegidas com telas milimétricas adequadas. SMS 1210 20.17: Telas com malha de 2mm, removíveis, de fácil limpeza e em bom estado de conservação.	NOTA: NA
OBS:		P 2
22.3	Os ralos e grelhas são adequados. SMS 1210 20.5.1: Sifonados e dotados de dispositivo que impedem a entrada de pragas.	NOTA: NA

OBS:		P 2
22.4	O local é mantido limpo e organizado. SMS 1210 8.3	NOTA: NA
OBS:		P 3
22.5	O descarte do papel higiênico é feito de forma adequada. SMS 1210 20.17: Quando destinado a mulheres, em lixeira com pedal e tampa. Quando ligado diretamente a rede de esgoto, diretamente no vaso sanitário.	NOTA: NA
OBS:		P 2
22.6	Dispõem de lavatório completo. SMS 1210 20.17: Pia para lavar as mãos, sabonete líquido e toalha de papel descartável não-reciclado ou outro método seguro para secagem das mãos.	NOTA: NA
OBS:		P 3
22.7	Dispõem de lixeiras com tampa e sacos plásticos para o descarte do papel toalha. SMS 1210 20.17	NOTA: NA
OBS:		P 2
23	ÁGUA	P 3
23.1	A água utilizada é potável. SMS 1210 7.1	NOTA: B
OBS:		P 3
23.2	O reservatório de água é adequado. SMS 1210 7.2, II, III, V, VI, VII: De fácil acesso; protegido contra inundações e infiltrações; superfície lisa, resistente e impermeável; material atóxico e inodoro; dotado de extravasor.	NOTA: NA
OBS: Não há reservatório de água		P 3
23.3	O reservatório está em bom estado de conservação e é mantido tampado. SMS 1210 7.2, IV; 7.3	NOTA: NA
OBS:		P 3
23.4	Os reservatórios são lavados e desinfetados com frequência adequada segundo orientações da COVISA OU SABESP. SMS 1210 7.2, VIII; 17.1: A cada 6 meses; na instalação; na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.	NOTA: NA
OBS:		P 3
23.5	O gelo é seguro. SMS 1210 7.6; 7.6.1: Proveniente de água potável, quando produzido no próprio local. Quando industrializado é embalado e devidamente rotulado e registrado.	NOTA: B
OBS:		P 3
23.6	O vapor culinário é seguro. SMS 1210 7.7; 7.7.1-3: Procedente de água potável; quando utilizado em produtos ou superfícies que entrem em contato com alimentos não representa riscos de contaminação.	NOTA: NA
OBS:		P 3
24	DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - ÁGUA	P 1
24.1	Possui os POPs de higienização do reservatório. RDC 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1; 17.9	NOTA: NA
OBS: Apesar de possuir o POP, não é necessário, pois não possuem reservatório		P 2
24.2	Cumprir os POPs de higienização do reservatório. 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1; 17.9	NOTA: NA
OBS:		P 3
24.3	Possui registros das operações de limpeza do reservatório de água. RDC 216 4.2.3	NOTA: NA
OBS:		P 2
24.4	Caso utilize poço, possui licença de outorga de uso concedida pelo Departamento de Águas e Energia Elétrica. SMS 1210 7.4; 7.4.1	NOTA: NA
OBS:		P 3
24.5	Possui laudos semestrais atestando potabilidade da água oriunda de fonte alternativa. RDC 216 4.4.1; SMS 1210 7.4.1	NOTA: NA
OBS:		P 3
24.6	Quando da utilização de caminhão pipa, apresenta cópia da análise de cloro residual livre de cada carga e nota fiscal de compra (fornecidos pela empresa transportadora/fornecedora).	NOTA:

	SMS 1210 7.5.1	NA
OBS:		P 3
<b>25</b>	<b>CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>P 3</b>
25.1	A aplicação de produtos para desinsetização e desratização é realizada por empresa credenciada/licenciada pela Vigilância Sanitária. SMS 1210 16.2; 16.4	NOTA: <b>B</b>
OBS: Arco-íris		P 3
25.2	A contratante cumpre as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas. SMS 1210 16.3	NOTA: NV
OBS:		P 3
<b>26</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>P 1</b>
26.1	Possui a proposta da empresa contratada, com as informações necessárias. SMS 1210 16.4: Medidas preventivas a serem adotadas pelo contratante, com relatório técnico da visita.	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
26.2	Possui certificado de execução do serviço, com as informações necessárias. SMS 1210 16.4: Identificação da empresa contratada e da usuária, número da licença de funcionamento, execução do serviço, produtos utilizados (número do registro no MS, composição e concentração, quantidade aplicada); indicações para uso do médico, pragas alvo, assinatura do responsável técnico e inscrição no conselho regional (responsável)	NOTA: <b>B</b>
OBS: Só não possui informação a respeito das pragas alvo		P 3
26.3	Possui os POPs de controle integrado de pragas e vetores urbanos RDC 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
26.4	Cumprir os POPs de controle integrado de pragas e vetores urbanos RDC 216 4.11.1; 4.11.4; SMS 1210 17.1	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
<b>27</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS - GERAL</b>	<b>P 1</b>
27.1	Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas (MBP). RDC 216 4.11.1	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 3
27.2	MBP está acessível aos funcionários. RDC 216 14.11.1	NOTA: <b>I</b>
OBS: Havia acabado de receber o MBP, que fica no escritório - não havia sido lido, ainda.		P 2
27.3	Os POPs estão acessíveis aos funcionários. RDC 216 14.11.1	NOTA: <b>I</b>
OBS:		P 2
27.4	Os POPs contêm instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. RDC 216 4.11.2	NOTA: <b>R</b>
OBS: Incompletos, pois não especificam nome e cargo do funcionário, nem são assinados pelo responsável		P 2
27.5	Possui e cumpre o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA). SMS 1210 6.2, I	NOTA: <b>B</b>
OBS:		P 2
27.6	São realizadas auditorias internas periódicas de Boas Práticas e Sistemas de Qualidade com listas de verificação e planos corretivos. SMS 1210 19.1	NOTA: <b>I</b>
OBS:		P 2
27.7	Possui serviço de atendimento ao consumidor, com registros adequadamente coletados e arquivados. SMS 1210 19. 9: Registros de reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto. Os dados devem ser anotados e arquivados. As ações corretivas devem ser registradas.	NOTA: NA
OBS:		P 2
27.8	A responsabilidade técnica é exercida por profissional legalmente habilitado. O contrato está disponível. SMS 1210 5.1	NOTA: NA
OBS:		P 3

27.9	No caso de Empresa de Pequeno Porte ou Micro-Empresa: o proprietário ou pessoa designada possui certificado do curso de Boas práticas emitido por órgão competente da Vigilância Sanitária ou de instituição de ensino reconhecido pelo MEC ou Conselho de Educação. SMS 1210 6.1.2	NOTA:  I  P 3
------	--	---------------------------

OBS:

**RECEITA DAS MASSAS:**

**RECEITA DO CREME DO RECHEIO:**

**OBSERVAÇÕES GERAIS**

Adotaram a promoção de "compre 5, leve 6". Não utilizam requeijão Catupiry, mas estão providenciando troca da marca "Catupiry" nos letreiros e comandas para "requeijão cremoso".