

FICHA DE INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTO NA ÁREA DE ALIMENTOS

CHECK LIST

PARTE A – IDENTIFICAÇÃO

Unidade: Restaurante Self- Service

Fiscalização: Grupo TCC

Data fiscalização: 08/10/2009

Administrador: Débora

PARTE B – AVALIAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO

1. ESTRUTURA FÍSICA

- Ausência de lixo, objetos em desuso, insetos e roedores, na área interna e externa do local.

() Sim (x) Não () NA

Presença de lixo interno e externo, caixas de papelão, objetos em desuso

- Pisos em perfeitas condições de limpeza e conservação.

() Sim (x) Não () NA

Possui piso escorregadio e partes sem piso

-Forros e tetos em perfeitas condições de limpeza e conservação.

() Sim (x) Não () NA

Possui telhas com buracos, infiltração, goteira próxima ao fogão

- Paredes em perfeitas condições de limpeza e conservação.

() Sim (x) Não () NA

Possui sujeira, gordura, teias de aranha, mofo, bolor

- Todas as aberturas possuem telas milimétricas: janela, abertura para exaustão e outras; e encontram-se em perfeitas condições de limpeza.

() Sim (x) Não () NA

Possui portas e janelas sem tela, ralos sem proteção

- Todas as portas possuem mola, e proteção inferior e encontram-se em perfeitas condições de limpeza.

() Sim (x) Não () NA

Não possui proteção inferior e molas

- Todos os ralos possuem proteção e encontram-se em bom estado de conservação.

() Sim (x) Não () NA

Possui ralos sem proteção e com sujidades (resíduos de alimentos)

- Iluminação adequada à atividade desenvolvida. Luminárias limpas, com proteção e em bom estado de conservação.

() Sim (x) Não () NA

Possui lâmpadas sem proteção

2. PESSOAL

- Utilização de uniformes limpos, aventais fechados de cor clara, sapatos fechados e contentores de cabelo e em bom estado de conservação.

() Sim (x) Não () NA

Apenas o cozinheiro e o auxiliar paramentados. O copeiro não utiliza a paramentação adequada e possui adornos

- Luvas utilizadas apenas para a distribuição.

() Sim (x) Não () NA

Serviço Self-Service

- Utilização de EPI's adequados (luva de borracha, luva térmica, botas de plástico).

() Sim (x) Não () NA

Utilizam apenas botas de plásticos

- Asseio pessoal adequado, boa apresentação, mãos limpas, unhas aparadas, sem esmaltes e sem adornos.

() Sim (x) Não () NA

Possui unhas compridas e o auxiliar de cozinha possui barba

- Hábitos higiênicos adequados, lavagem correta e periódica das mãos e ausência de afecções cutâneas.

() Sim (x) Não () NA

Lavagem das mãos na pia da cozinha, com pouca frequência, já que a orientação é lavar as mãos na pia do banheiro dos clientes

- Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.

() Sim (x) Não () NA

Não há provas

Programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.

() Sim (x) Não () NA

Apenas uma vez por ano

- Controle de saúde dos funcionários (PCMSO).

(x) Sim () Não () NA

Não possui comprovantes

3. AMBIENTAL

- Lavatórios em condições de higiene, com sabonete líquido inodoro anti-séptico e toalhas de papel não reciclável.

() Sim (x) Não () NA

Sabonete comum, lavam as mãos no banheiro dos clientes sem produtos inodoros e anti-sépticos

- Presença de avisos/cartazes com os procedimentos para a lavagem das mãos.

() Sim (x) Não () NA

- Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.

(x) Sim () Não () NA

Produtos autorizados

- A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às recomendações do fabricante.

() Sim (x) Não () NA

Utilização de produtos domésticos, a higienização das hortaliças é feita com vinagre e uma colher de sobremesa de hipoclorito, quando o mesmo acaba, é utilizado água sanitária

- Lixo no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente (a cada troca de lixo) e armazenado para a coleta, com horário pré-estabelecido para troca.

() Sim (x) Não () NA

Possui saco plástico, porém apresenta sujidades, tampa quebrada e pedal enferrujado

- Local adequado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, dotados de água quente e produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde e/ou Agricultura; isolados das áreas de processamento e utilização de bancada própria para esse fim.

() Sim (x) Não () NA

Usam água fervente para desinfecção dos utensílios no forno

- Controle de água, higienização da caixa d'água adequados.

() Sim (x) Não () NA

Sem certificado

- Desinsetização adequados.

(x) Sim () Não () NA

Feito de três em três meses, orientado em pasta

- Possui Manual de Boas Práticas e POP's conforme exigência da legislação sanitária vigente.

() Sim (x) Não () NA

4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.

() Sim (x) Não () NA

Só com problemas

- Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores e outros), bem como destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.

() Sim (x) Não () NA

Não possui medidores de temperatura, os refrigeradores são antigos e com ferrugem, desorganizado

- Equipamentos da linha de produção com desenho e/ou número adequado ao ramo.

() Sim (x) Não () NA

Equipamentos não possuem qualquer tipo de identificação

- Equipamentos em perfeitas condições de limpeza e conservação.

() Sim (x) Não () NA

Equipamentos com sujidades, obsoletos, alguns apresentam ferrugem

- Utensílios lisos, em material não contaminante, de fácil limpeza, em bom estado de conservação e em perfeitas condições de limpeza.

() Sim (x) Não () NA

Reutilização de potes plásticos, utilização de tábuas de madeira

- Armazenamento de utensílios em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação.

() Sim (x) Não () NA

Utensílios sem qualquer tipo de proteção

- Bancadas e cubas em bom estado de conservação e em perfeitas condições de limpeza.

() Sim (x) Não () NA

Bancadas com sujidades. As cubas possuem alimentos com odor ruim, e alimentos fora de refrigeração

5. ESTOCAGEM

- Matérias primas com embalagens, rótulos e explicações regulamentadas , registradas no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Conservação adequada, embalagens íntegras e identificação visível. Utilização do sistema PVPS.

() Sim (x) Não () NA

Produtos não etiquetados

- Alimentos armazenados fora da caixa de papelão separados por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras adequadas, com distância de 10 cm da parede; ausência de material estranho, estragado ou tóxico e dentro do prazo de validade; em local limpo e arejado.

() Sim (x) Não () NA

Alimentos em caixa de papelão, não identificados, não possui paletes, higienização inadequada

- Armazenamento adequado de perecíveis, protegidos e identificados corretamente.

() Sim (x) Não () NA

Não possui identificação em nenhum perecível

- Temperos e condimentos armazenados e identificados corretamente: nome do produto, data de abertura da embalagem, data de validade, marca e/ou fornecedor.

() Sim (x) Não () NA

Não possui nenhuma identificação

- Armazenamento de hortifruti em monoblocos vazados limpos, sobre estrados ou prateleiras adequadas, identificados corretamente e próprio para o consumo.

() Sim (x) Não () NA

Hortifruti em aberto, em caixas de papelão

- Armazenamento adequado de materiais de limpeza, em local próprio, não apresentando risco de contaminação aos alimentos.

() Sim (x) Não () NA

Os materiais de limpeza são armazenados próximo à produção

- Utensílios de limpeza de material não contaminante, em bom estado de conservação e armazenamento em local adequado.

() Sim (x) Não () NA

Pano de chão presente na área de produção, produtos de limpeza armazenados em uma área não apropriada e com desorganização

6. OBSERVAÇÕES

- Descongelamento realizado de maneira adequada, respeitando tempo e °C.

☒ Sim ☐ Não ☐ NA

É feito na geladeira de um dia para o outro ou no microondas devido à correria

- Visitantes estão devidamente paramentados e fazem uso de contentor capilar.

☐ Sim ☒ Não ☐ NA

Fornecedores e funcionários da área administrativa entram sem paramentação

7. CONTROLE DE QUALIDADE/MANIPULAÇÃO

- Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores.

☐ Sim ☒ Não ☐ NA

O manipulador conversa durante a preparação

8. AMOSTRA

- Coleta de amostra está sendo realizada corretamente, com identificação completa: nome do restaurante, preparação, data, horário e manipulador.

☐ Sim ☒ Não ☐ NA

Não são realizados coleta de amostra

9. TEMPERATURA (Não Avaliado)

- Temperatura dos alimentos.

Cardápio	Horário	Temperatura
Arroz		
Feijão		
PP		
G		
Salada		
Suco		
Fruta		

- Temperatura dos equipamentos.

[illegible]

PARTE C – AVALIAÇÃO DO SALÃO

- Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, na área interna e externa do local.

() Sim (x) Não () NA

Possui objetos em desuso

- Pisos em perfeitas condições de limpeza e conservação.

(x) Sim () Não () NA

- Forros e tetos em perfeitas condições de limpeza e conservação.

(x) Sim () Não () NA

- Paredes em perfeitas condições de limpeza e conservação.

() Sim (x) Não () NA

Paredes e ventilador empoeirados

- Janelas com telas milimétricas em boas condições de limpeza e conservação.

() Sim () Não (x) NA

Não contém janelas no salão.

- Mesas e cadeiras em bom estado de conservação e em perfeitas condições de limpeza.

() Sim (x) Não () NA

Mesas e cadeiras com cantos raspados e rabiscados, porém limpas.

10.AVALIAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS (Não Avaliado)

Pergunta:

[illegible]

Resposta

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Funcionário:

11. ANÁLISE SENSORIAL DA REFEIÇÃO (Não Avaliado)

Cardápio	Aparência				Textura				Odor				Sabor			
	O	B	Re	Ru	O	B	Re	Ru	O	B	Re	Ru	O	B	Re	Ru

Legenda:

O = Ótimo

B = Bom

Re = Regular

Ru = Ruim

Observações:

Visto do responsável pelo local:

Porcionamento:

Prato Principal: _____

Guarnição: _____

Salada: _____