

INDICE DE COMPETITIVIDADE PARA AGROINDÚSTRIAS - PROCESSO

Boas Práticas de Fabricação de Serviços de Alimentação

Empresa: Jeito Mineiro	Auditoria Nº 12610
Data: 20 de Novembro de 2017	

Etapa 01 - HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS					
Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
1.1	Todos os colaboradores da produção recebem treinamento de Boas Práticas de Fabricação e há registros?			X	Evidenciado Certificado do Curso em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos-realizado por Luana de Assis/BIOQUALITAS- nos dias 01 e 02/02/17- 4 horas- todos os colaboradores realizaram
1.2	Os colaboradores apresentam-se com higiene adequada, cabelos protegidos, unhas curtas, limpas e sem esmalte, sem adornos e os homens com barba bem feita?			X	
1.3	Objetos pessoais são deixados em locais apropriados, fora das áreas de recebimento, armazenamento e produção?			X	Evidenciado que são deixados nos armários que ficam no vestiário.
1.4	Há procedimentos de anti-sepsia das mãos fixados em lugar visível aos colaboradores?			X	Evidenciado procedimentos de anti-sepsia em todas as pias disponibilizadas para lavagem das mãos
1.5	A higiene de mãos é realizada de acordo com o procedimento adequado e nos momentos adequados?			X	Evidenciada Instrução de Trabalho - Revisão: 04 - 17/05/17 - Higienização das Mãos
1.6	Os colaboradores têm hábitos seguros, evitando comportamentos (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro, etc?) corretos durante a produção?			X	
1.7	Os colaboradores passam por exames médicos na periodicidade adequada? Todos os colaboradores possuem Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)?			X	

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
1.8	Os colaboradores com ferimentos, lesões nas mãos, nos braços, infecções respiratórias, oculares ou gastrintestinais ou afecções que contaminem os alimentos, são orientados a comunicar os responsáveis e não manipular alimentos e bebidas?			X	
1.9	Os manipuladores utilizam uniformes completos e de cores claras?			X	
1.10	Os uniformes encontram-se limpos e conservados e são trocados diariamente?			X	
1.11	Os calçados são adequados (fechados, preferencialmente antiderrapantes e de cores claras)?			X	
1.12	Na área de produção há pias exclusivas de higiene de mãos?			X	Evidenciado que possuem duas pias exclusivas para higiene das mãos: uma na entrada da área de produção (do lado de fora) e outra dentro da área de produção
1.13	As pias para a higiene de mãos possuem todas as facilidades necessárias (sabão líquido bactericida ou neutro e antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa sem acionamento manual)?			X	
1.14	Os sanitários possuem pias de mãos com todas as facilidades?			X	
1.15	Os colaboradores higienizam as mãos antes de calçar luvas, quando usadas?			X	Evidenciado que utilizam luvas somente para lavar os utensílios/louças
1.16	Há um responsável pela supervisão da higiene de colaboradores?			X	Evidenciado que a responsável é a Maria Bonamigo
1.17	A supervisão de higiene dos colaboradores é realizada com periodicidade formalizada e adequada?			X	Evidenciado que a periodicidade é mensal - evidenciado registros dos meses de agosto, setembro e outubro/17
1.18	A supervisão de higiene é registrada e arquivada?			X	Evidenciado Registro Controle de Higiene e Comportamento de Colaboradores-Revisão:00 - 12/12/13

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
1.19	As luvas, quando usadas, são guardadas em local adequado, protegidas da contaminação ambiental?			X	Evidenciado que utilizam luvas para lavar louças que são guardadas em caixas plásticas com tampa que ficam embaixo da pia
1.20	A empresa disponibiliza roupas protetoras para visitantes (jaleco e touca)?			X	Evidenciado que ficam disponíveis na porta de entrada da cozinha
1.21	Os visitantes (fornecedores, fiscais, consultores ou qualquer pessoa que não faça parte da equipe) utilizam as roupas protetoras para entrar nas áreas de produção?		X		Evidenciado durante a auditoria que fornecedor de botijão de gás entrou na área da cozinha sem roupas protetoras.
Etapa 02 - CONDIÇÕES AMBIENTAIS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS					
2.1	A empresa está situada em área salubre, ou seja, sem odores indesejáveis, lixo, objetos em desuso, fumaça, poeira, córregos ou outros contaminantes?			X	
2.2	As instalações são constituídas por materiais sólidos e sanitariamente adequados?			X	
2.3	O espaço das áreas é suficiente para os equipamentos, matérias-primas e insumos e circulação de pessoas, facilitando as operações de higiene?			X	
2.4	Os pisos das áreas de produção são de materiais resistentes, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes? Encontram-se em bom estado de conservação?			X	
2.5	As paredes são impermeáveis, de cores claras e encontram-se em bom estado de conservação?			X	
2.6	Teto e forros são constituídos por materiais laváveis e apresentam-se em bom estado de conservação?			X	Evidenciado que são de PVC

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
2.7	As janelas são de material não absorvente e, aquelas da produção, com ligação para áreas externas, possuem telas milimétricas adequadas?			X	
2.8	As telas das janelas são facilmente removíveis para a limpeza?			X	
2.9	As portas são impermeáveis e encontram-se em bom estado de conservação?			X	
2.10	Os ralos possuem sifão e opção de fechamento?			X	
2.11	Os ralos permanecem fechados enquanto não são usados?			X	
2.12	Há ralos em número suficiente à vazão da empresa?			X	
2.13	Há sanitários, separados por sexo, exclusivo para os manipuladores da empresa?			X	Evidenciado que só há sanitários femininos pois só há colaboradores do sexo feminino
2.14	A empresa possui vestiários adequados com chuveiros e armários individuais?			X	
2.15	Alojamentos, vestiários e sanitários são totalmente isolados das áreas de armazenamento e produção?			X	
2.16	Os reservatórios de água são de material adequado e encontram-se em bom estado de conservação?			X	Evidenciado que possuem 02 caixas d'água de 500 litros cada; 01 caixa d'água de 1000 litros e 02 caixas d'água de 100 litros cada
2.17	A higiene dos reservatórios é realizada semestralmente?			X	Evidenciado higiene realizada pela empresa CURITIBA DEDETIZADORA em 17/11/17
2.18	O procedimento de higiene dos reservatórios é adequado?			X	
2.19	Há registros da realização da higiene dos reservatórios e estão guardados em local adequado?			X	Evidenciado Laudo Técnico/Validade:17/05/18
2.20	A água possui teor de cloro residual livre adequado à legislação vigente?			X	Evidenciado que utilizam água da rede pública - SANEPAR

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
2.21	É feita análise microbiológica de água após a higiene dos reservatórios? Os laudos estão guardados em local adequado?			X	Evidenciado laudo referente análise realizada em maio/17. Como a limpeza foi recente o laudo da análise microbiológica não estava disponível ainda.
2.22	Há uma área separada para a higiene de utensílios? É adequada e encontra-se em bom estado de conservação?			X	Evidenciado que realizam a higiene dos utensílios na mesma área que higienizam as verduras. Trabalham em horários diferentes - até meio dia lavam verduras, após este horário só lavam os utensílios.
2.23	As luminárias instaladas possuem sistema contra quedas e explosões adequado ou são usadas lâmpadas de LED?			X	
2.24	As luminárias suspensas possuem sistema adequado para a proteção da fiação, não deixando-a exposta?			X	
2.25	A empresa possui local adequado e identificado para o armazenamento de produtos que aguardam por devolução?			X	Evidenciado que possuem caixas identificadas: Produtos Aguardando Devolução
2.26	Equipamentos e utensílios são constituídos por materiais impermeáveis, laváveis e não corrosivos? Estão em bom estado de conservação?			X	Evidenciado que os equipamentos e utensílios são de aço inox
2.27	Há estrados adequados e em número suficiente na área de recebimento (se necessários)?			X	
2.28	A área de armazenamento possui estrados adequados e em número suficiente, de maneira que produtos alimentícios não fiquem diretamente sobre o piso?			X	
Etapa 03 - HIGIENE DE AMBIENTES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS					
3.1	Os detergentes e sanificantes usados possuem registro no Ministério da Saúde?			X	Evidenciado que utilizam: Detergente YPE Neutro - ANVISA Nº 25351.172897/2008-89; Secante Máquina Lavar Louça-Reflexo Rinse-MS 131826640

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
3.2	Os detergentes e sanificantes são guardados em local exclusivo, longe de produtos alimentícios, embalagens ou insumos para a preparação de alimentos ou bebidas?			X	Evidenciado que são guardados em armários separados, exclusivos para produtos de limpeza
3.3	As etapas de higienização de pisos, paredes, teto/forro são cumpridas (lavagem + sanificação)?			X	
3.4	As etapas de higienização de equipamentos e utensílios são cumpridas?			X	
3.5	As etapas de higienização de mesas e bancadas são cumpridas?			X	Evidenciado que são realizadas diariamente
3.6	As instalações são mantidas visualmente limpas?			X	
3.7	Os móveis, equipamentos e utensílios são mantidos limpos ao tato e ao visual?			X	
3.8	Existe cuidado para prevenir a contaminação dos alimentos ou das bebidas durante as operações de higiene?			X	
3.9	Sanitários e vestiários são higienizados com a frequência e forma adequadas?			X	Evidenciado que são limpos diariamente
3.10	Mangueiras de limpeza, quando existentes, são mantidas enroladas, penduradas afastadas do piso?	X			
3.11	Esponjas e outros utensílios de limpeza são mantidos limpos e guardados em local adequado, como uma área exclusiva ou um armário exclusivo fechado?			X	
3.12	Os responsáveis pela higiene dos ambientes, equipamentos e utensílios são treinados para a realização destas atividades?			X	

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
3.13	As lixeiras são de material adequado, possuem tampas sem acionamento manual e ficam constantemente abastecidas por sacos plásticos adequados?			X	
3.14	A remoção do lixo é feita diariamente ou sempre que necessário e de forma correta?			X	
3.15	As lixeiras são higienizadas com frequência adequada?			X	Evidenciado que são higienizadas diariamente
3.16	A área de armazenamento do lixo é exclusiva, higienizável e mantém insetos e animais afastados dos resíduos?			X	Evidenciado que a área de armazenamento de lixo fica situada na parte externa do restaurante
3.17	A empresa pratica o Controle Integrado de Pragas, impedindo seu acesso, abrigo e disponibilização de água e alimentos?			X	
3.18	Quando necessário, o controle químico de pragas é feito apenas por empresa especializada, devidamente registrada na VS local?			X	Evidenciado que é realizado pela empresa Curitiba Dedetizadora
3.19	Os procedimentos de higiene de ambientes, equipamentos, móveis e utensílios estão descritos e disponíveis?			X	
3.20	É feita a supervisão das operações de higiene na frequência adequada?			X	Evidenciado que a supervisão é mensal
3.21	Há registros do monitoramento das operações de higiene, guardados em local adequado?			X	
Etapa 04 - PRODUÇÃO E DOCUMENTAÇÃO					
4.1	Possuem procedimento de qualificação de fornecedores de matérias primas, insumos e embalagens?			X	Evidenciado no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos - POP 07 - Seleção de Fornecedores de Matérias-Primas e Insumos

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
4.2	Matérias primas e insumos adquiridos possuem registro nos órgãos competentes (SIF, SISBI/SUASA, SIP ou SIM para produtos de origem animal; registro ou licença sanitária para produtos de origem vegetal)?			X	Evidenciado que adquirem matérias primas e insumos de fornecedores qualificados e que possuem registro nos órgãos competentes: Fornecedor de Carne → MARFRIG GLOBAL e IRMÃOS GIARETA
4.3	Os veículos de transporte são adequados aos produtos transportados?	X			
4.4	A empresa possui área adequada para o recebimento de mercadorias, com estrados em número suficiente e cobertura?			X	
4.5	Matérias primas e insumos são avaliados no recebimento (embalagens, rotulagens e temperaturas, se necessário)?			X	
4.6	Os itens avaliados são registrados de forma correta e os documentos ficam disponíveis em local apropriado?			X	Evidenciado Monitoramento de Produtos Perecíveis no Recebimento - Revisão:00 - 12/12/13 - evidenciados registros dos meses de outubro e novembro/17
4.7	A empresa possui área adequada para o armazenamento de produtos estáveis sob temperatura ambiente?			X	
4.8	Os estoques encontram-se limpos e organizados?			X	
4.9	Todos os produtos armazenados encontram-se com embalagens adequadas, identificados e dentro dos prazos de validade?			X	
4.10	Todos os produtos encontram-se sobre estrados ou prateleiras adequadas, longe do piso, paredes ou teto?			X	
4.11	Os equipamentos de conservação a frio são em número suficiente, encontram-se limpos e bem conservados?			X	Evidenciado que possuem 01 Câmara-fria, 01 Refrigerador, 01 Freezer e 01 Balcão Refrigerado.

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
4.12	Existe prevenção da contaminação cruzada ao armazenamento dos produtos dentro de geladeiras, freezers ou câmaras?			X	Evidenciado que os produtos são armazenados em prateleiras: alimentos prontos para consumo = prateleiras de cima; alimentos pré-preparados= prateleiras de baixo; há prateleiras específicas só para hortifrutí e ovos. As carnes são armazenadas em local separado.
4.13	Todos os produtos armazenados encontram-se devidamente cobertos e identificados?			X	Evidenciado que os produtos são armazenados devidamente identificados com: Nome do alimento, Data de preparo e Validade
4.14	Os equipamentos de conservação a frio possuem temperaturas adequadas para a conservação dos produtos?			X	Evidenciado Monitoramento da Temperatura realizado no início da manhã na geladeira e no freezer referente ao mês de Novembro/17- Monitoramento de armazenamento a frio - Revisão: 00 - 12/12/13
4.15	Possuem termômetros individuais?			X	Evidenciado que o freezer é monitorado por termômetro tipo espeto e a câmara-fria e o balcão refrigerado possuem termômetros individuais
4.16	As temperaturas são registradas diariamente e os registros armazenados em local acessível?			X	Evidenciado Certificado calibração do Termometro Digital T-001 - Certificado N° 00932/17 - 21/06/17 - realizado por METROXY
4.17	O descongelamento é realizado sob refrigeração ou em forno de microondas?			X	Evidenciado que é realizado sob refrigeração
4.18	O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento alcançam 70°C ou combinações de tempo e temperatura que garantem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos?			X	Evidenciado no Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos - Revisão:04 - 17/05/17 - descrição de como é realizado o tratamento térmico e na Instrução de Trabalho IT 3.1.8 -Monitoramento de Cocções e Reaquecimentos - Revisão:00 - Data:12/12/13 - registros referentes ao mês de Novembro/17
4.19	Os óleos e gorduras são substituídos sempre que há alteração evidente das características físico-químicas (aroma, sabor, formação de espuma, fumaça)?			X	Evidenciado que são substituídos 01 vez por mês - utilizam óleo de algodão que é mais durável. Evidenciado registro de troca realizados em: agosto, setembro e outubro/17- Monitoramento de Qualidade do óleo - Revisão: 00 - 12/12/13
4.20	O resfriamento de alimentos é monitorado e segue os critérios de segurança (60° para 10°C em 2 horas no máximo)?			X	Evidenciado que registram a primeira e segunda temperatura até 2 horas.

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
4.21	O uso de verduras, frutas ou legumes consumidos crus é precedido pela higienização adequada (lavagem e sanificação)?			X	Evidenciado Monitoramento de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras - Mês: Novembro/17 - evidenciado dia 20/11/17 = pepino, melão, tomate e rúcula
4.22	Todas as receitas com ovos passam por tratamento térmico adequado ou são usados ovos pasteurizados ou liofilizados?			X	Evidenciado que os ovos passam por tratamento térmico
4.23	As embalagens são adequadas para alimentos?	X			
4.24	As embalagens são armazenadas em local adequado, ficando protegidas da contaminação ambiental?	X			
4.25	A embalagem é feita em condições de higiene adequadas?	X			
4.26	Os prazos de validade são adequados aos produtos produzidos?			X	Evidenciado no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos: Carnes=72 horas; Peixes=24 horas; Frios=72 horas
4.27	A rotulagem é adequada e possui todo o conteúdo exigido por legislação?	X			
4.28	O armazenamento dos produtos prontos garante a temperatura adequada?			X	Evidenciado que são armazenados no Balcão Refrigerado
4.29	A manutenção dos alimentos quentes obedece aos critérios de segurança (mínimo 60°C por no máximo 6 horas)?				Evidenciado Monitoramento de Distribuição de Alimentos - registro balcão dia 20/11/17 - Alimento Macarrão Bolonhesa = 11h20min: temperatura 78°C; 14h20min:temperatura 67°C.
4.30	A distribuição dos alimentos frios potencialmente perigosos obedece aos critérios de segurança (máximo 10°C por no máximo 2 horas)?			X	Evidenciado registro MAIONESE - dia 18/11/17 temperatura de - 4°C

Nº	Item	Conformidade			Evidências Objetivas
		NA	NC	C	
4.31	Os alimentos em distribuição permanecem protegidos dos clientes sob protetores salivares ou panelas tampadas?			X	
4.32	Há controle de qualidade laboratorial dos produtos elaborados pela empresa?	X			Evidenciado que possuem um Cardápio muito variado sendo realizado aleatoriamente alguns controles de qualidade laboratoriais. Torna-se inviável realizar ensaios de todos os pratos
4.33	Existem procedimentos para o recolhimento de produtos (se aplicável), com registros pertinentes que contemplam o destino final dos produtos recolhidos?			X	
4.34	A empresa possui os 4 POP descritos e de forma adequada (com procedimentos descritos, monitoramento, ação corretiva, registro e verificação)? (no caso de distribuição centralizada, exclui-se o POP de Programa de Recolhimento)			X	Evidenciado que possuem 08 POP: POP 1 - Saúde e higiene de manipuladores; POP 2 - Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; POP 3 - Controle Integrado de Pragas; POP 4 - Potabilidade da água; POP 5 - Manejo de resíduos; POP 6 - Manutenção preventiva e calibração de instrumentos; POP 7 - Seleção de fornecedores de matérias primas e insumos; POP 8 - Programa de recolhimento de produtos
4.35	Todos os POP estão implementados pela empresa?			X	
4.36	A empresa possui manual de Boas Práticas?			X	Evidenciado Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos - Revisão:04 - 17/05/17
4.37	Os procedimentos executados na empresa estão de acordo com aqueles descritos no manual de BP?			X	
4.38	Instruções de trabalho, registros, POP e manual de BP encontram-se disponíveis e permanecem arquivados de forma correta?			X	

NA: não aplicável; NC: não conforme; C: conforme