

AUDITORIA BOAS PRÁTICAS - PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NA COZINHA

UNIDADE: _____ DATA: ____ / ____ / ____ AUDITADO POR: _____									
MANIPULADORES (HIGIENE PESSOAL / CONDUTA)		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	SETORES	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
1	Quadro de pessoal mantido em quantidade adequada de colaboradores.	9.1.48 anexo VI quadro 23	ALTA						
2	Uniformes completos, limpos, passados em bom estado de conservação.	9.1.59 e 9.1.60	BAIXA						
3	Não uso de adornos, perfume, maquiagem.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 5º)	BAIXA						
4	Não uso de barba, bigode, cavanhaque.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 5º)	BAIXA						
5	Cabelos limpos, aparados e cobertos corretamente.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 9º 5º)	MODERADA						
6	Entrada de visitantes somente com utilização de touca.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 16º)	BAIXA						
7	Unhas rentes e sem esmalte.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 5º)	MODERADA						
8	Higienização adequada e frequente das mãos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 7º)	ALTA						
9	Utilização de EPI's adequados conforme a necessidade.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 10º)	ALTA						
10	Uso correto da máscara, quando necessário.	9.1.6 e RDC 63/00 (4.1.5.4)	ALTA						
11	Uso correto da luva de procedimento, quando necessário.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 11º)	ALTA						
12	Não há prática de atos inadequados (tossir, espirrar, cantar, assobiar).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 6º)	MODERADA						
13	Não há consumo de alimentos na área de manipulação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 6º)	BAIXA						
14	Não uso de aparelho celular na área de manipulação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 6º)	MODERADA						
MANIPULAÇÃO & HIGIENE DOS ALIMENTOS NA PRODUÇÃO		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	SETORES	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
15	Não uso / manutenção de produtos c/ data de validade expirada.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 32º)	ALTA						
16	Alimentos crus e manipulados - protegidos / cobertos / tampados.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 28º)	MODERADA						
17	Uso de produtos alimentícios registrados nos órgãos competentes.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 34º)	ALTA						
18	Tratamento térmico adequado dos ovos.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 59º)	ALTA						
19	Não há contato direto / indireto entre alimentos crus e submetidos a cocção	9.1.6 IN 16/17 (Art. 52º)	ALTA						
20	Concentração adequada de cloro das caixas desinfecção de utensílios.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 56 122º)	ALTA						
21	Higienização adequada das frutas e hortaliças.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 56º)	ALTA						
22	Descongelamento adequado dos alimentos.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 53 / 54º)	MODERADA						
23	Alimentos acondicionados em volumes onde ocorra resfriamento adequado.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 29º)	MODERADA						
24	Monitoramento e registro do resfriamento pós-cocção (60°C a 10°C até 2h)	9.1.6 IN 16/17 (Art. 60º)	MODERADA						
25	Embalagens pré higienizadas / descartadas corretamente antes do uso.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 51º)	MODERADA						
26	Alimentos perecíveis manipulados em lotes pequenos (tempo X temperatura)	9.1.6 IN 16/17 (Art. 53º)	ALTA						
27	Seleção criteriosa dos grãos (cereais e leguminosas).	9.1.6	BAIXA						
28	Alimentos pós cocção manipulados c/ pegador ou luva adequada.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 11º)	ALTA						
29	Não aproveitamento de gêneros preparados e não servidos (restos).	9.1.6 IN 16/17 (Art. 65º)	ALTA						
ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	SETORES	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
30	Ausência de embalagens primárias (caixas de papelão / de madeira).	9.1.6 IN 16/17 (Art. 50º)	BAIXA						
31	Alimentos mantidos longe do piso (sobre estrados / prateleiras).	9.1.6 IN 16/17 (Art. 25º)	MODERADA						
32	Armazenamento e acondicionamento de alimentos em local adequado.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 23º)	MODERADA						
33	Ausência de alimentos com validade expirada conforme (PEPS / PVPS).	9.1.6 IN 16/17 (Art.23º)	ALTA						
34	Acondicionamento adequado dos produtos após a abertura da embalagem.	9.1.6 IN 16/17 (Art.27º)	MODERADA						
35	Identificação adequada dos produtos após a abertura da embalagem.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 27º)	MODERADA						
36	Amostras coletadas, identificadas e armazenadas dentro do prazo.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 66º)	MODERADA						
37	Ausência de alimentos deteriorados.	9.1.6 IN 16/17 (Art. 23º)	ALTA						
38	Temperatura adequada Equipamentos p/ Refrigeração (↓ 10°C).	9.1.6 IN 16/17 (Art. 32º)	ALTA						
39	Temperatura adequada Equipamentos p/ Congelamento (↓ -12°C).	9.1.6 IN 16/17 (Art. 32º)	ALTA						
40	Temperatura adequada Equipamentos p/ Distribuição quente (↑ 70°C).	9.1.6	ALTA						