

AUDITORIA DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS DE BOAS PRÁTICAS

UNIDADE: _____

DATA: ____ / ____ / ____

AUDITADO POR: _____

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES / MÓVEIS / EQUIPAMENTOS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
1	Tabela de periodicidade de Higienização das Instalações.	9.1.66 e 9.1.7	BAIXA					
2	Tabela de periodicidade de Higienização dos Móveis e Equipamentos.	9.1.66 e 9.1.7	BAIXA					
3	Tabela de periodicidade de Higienização das Caixas de Gordura.	9.1.66 e 9.1.7	BAIXA					
4	Rotina de Higienização dos setores (tabela / instrução de trabalho resumida).	9.1.6 e 9.1.7	MODERADA					
5	Fichas Técnicas dos principais produtos de higiene profissional.	9.1.12	BAIXA					
6	POP's de higienização das instalações / móveis / equipamentos.	9.1.7	BAIXA					
7	Personalizar relação de documentos (incluir itens utilizados / Retirar itens não aplicados).		DEFINIR					
CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA:		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
8	Laudo da análise microbiológica da água.	9.1.6 item 17 do RI	ALTA					
9	Cerificado de higienização dos reservatórios.	9.1.66	MODERADA					
10	Programação anual da substituição dos filtros da cozinha e demais setores.	9.1.7	MODERADA					
11	Programação anual dos locais de coleta de água para análise.	9.1.7	BAIXA					
12	Personalizar relação de documentos (incluir itens utilizados / Retirar itens não aplicados).		BAIXA					
HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES:		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
13	Cópias dos ASO's. (Admissionais / Periódicos / Demissionais).	9.1.61	MODERADA					
14	Cópias dos exames complementares p/ manipuladores de Alimentos.	9.1.61	BAIXA					
15	Programação mensal / anual da renovação dos exames.	9.1.61	BAIXA					
16	Personalizar relação de documentos (incluir itens utilizados / Retirar itens não aplicados).		BAIXA					
MANEJO DE RESÍDUOS:		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
17	PGRS - Plano de gerenciamento de Resíduos Sólidos.	9.1.5	ALTA					
18	Quadro resumitivo com indicação dos profissionais responsáveis pela coleta e descarte dos resíduos na cozinha e setores.	9.1.5	MODERADA					
19	POP's de higienização dos coletores.	9.1.7	BAIXA					
20	Personalizar relação de documentos (incluir itens utilizados / Retirar itens não aplicados).		BAIXA					
CONTROLE DE PRAGAS (DESINSETIZAÇÃO):		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
21	Licença Sanitária da Empresa de Controle de Pragas (Nome do responsável técnico e Nº do registro profissional).	9.1.6 e 9.1.2	ALTA					
22	Programação anual das datas de execução dos serviços.	9.1.66 e IN 16/17 (Art. 92º)	BAIXA					
23	Cópias dos certificados de execução do serviço (data; pragas alvo; produtos utilizados; dosagem; antídoto; nº registro M.S.)	9.1.66 e IN 16/17 (Art. 92º)	MODERADA					
24	Personalizar relação de documentos (incluir itens utilizados / Retirar itens não aplicados).		BAIXA					
MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS:		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
25	Programação da manutenção preventiva dos equipamentos.	9.1.22 e 13.2.6	BAIXA					
26	Comprovantes de execução dos serviços de manutenção externa, cópias de notas fiscais.	9.1.22 e 13.2.6	MODERADA					
27	Programação anual de calibração de equipamentos.	9.1.22 e 13.2.6	BAIXA					
28	Personalizar relação de documentos (incluir itens utilizados / Retirar itens não aplicados).		BAIXA					
PLANILHAS DE CONTROLE		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
29	Checklist de Boas Práticas da Produção (Geral).	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
30	Checklist de Boas Práticas (Específicos).	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
31	Planilha de verificação da higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.	9.1.6 e 9.1.7	MODERADA					
32	Planilha de verificação da higienização das caixas de gordura.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
33	Planilha de verificação da higienização dos contêineres / depósitos de lixo.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
34	Planilha de verificação da higienização dos banheiros e vestiários.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
35	Planilha de controle de temperatura na distribuição dos alimentos.	9.1.6 e 9.1.7	MODERADA					
36	Planilha de controle de temperatura dos equipamentos.	9.1.6 e 9.1.7	MODERADA					
37	Planilha de controle de descongelamento / perdas no processamento	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
38	Planilha de solicitação de serviço de manutenção.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
39	Planilha de verificação do estado de conservação e condições de funcionamento dos equipamentos, móveis e utensílios.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
40	Planilha de verificação da incidência de pragas e vetores na produção.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
41	Planilha de acompanhamento do serviço de desinsetização.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
42	Planilha de controle no recebimento das mercadorias (temperatura, condições das embalagens, veículo, entregador)	9.1.6 e 9.1.7	MODERADA					
43	Planilha de verificação do teor de cloro p/ sanitização dos alimentos.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
44	Planilha de verificação da saturação do óleo utilizado nas frituras.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
45	Planilha de verificação da utilização antes do vencimento (controle de giro).	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
46	Planilha de verificação da temperatura corporal dos colaboradores.	9.1.6 e 9.1.7	BAIXA					
47	Personalizar relação de documentos (incluir itens utilizados / Retirar itens não aplicados).		BAIXA					