

AUDITORIA ESTRUTURA FÍSICA

UNIDADE:
DATA: / /

AUDITADO POR:

CRITÉRIOS	RESP.	ITEM	CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C			CORRIGIDO
					C	NC	NO	
Localização, Estrutura e Edificação	SES	1	Dimensionamento compatível com todas as operações.	9.1.6 e RDC 216/04 4.1.2	MODERADA			
	SES	2	Número e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 94º)	ALTA			
	SES	3	Acesso direto e independente às instalações não comuns a outros usos.	9.1.6 e RDC 216/04 4.1.1	ALTA			
	SES	4	Fluxo ordenado que evite a contaminação cruzada de alimentos. Leiante e circulação adequados aos processos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 49º)	ALTA			
	SES	5	Separação entre as diferentes atividades por meios físicos (ou barreiras técnicas).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 49º)	MODERADA			
	SES	6	Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 18º)	ALTA			
	SES	7	Área destinada à seleção, limpeza e lavagem isolada da área de preparo por barreira física ou técnica.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 49º)	ALTA			
Pisos	SES	8	Revestimento de impermeável, lavável, antiderrapante.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 104º)	MODERADA			
	SES	9	Resistente, em adequado estado de conservação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 104º)	ALTA			
	SES	10	Livre de rachaduras, trincas, buracos, infiltrações, bolores ou descascamentos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 104º)	ALTA			
Ralos, Grelhas e Canaletas de Escoamento	SES	11	Caimento do piso com declive em direção aos ralos.	9.1.6	MODERADA			
	SES	12	Adequadamente dimensionados.	9.1.6	MODERADA			
	SES	13	Ralos sifonados.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 104º)	MODERADA			
	SES	14	Ralos e grelhas dotados de dispositivo que permita seu fechamento.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 104º)	BAIXA			
Paredes e Divisórias	SES	15	Com caimento que facilitem o escoamento.	9.1.6	MODERADA			
	SES	16	Revestimento de cor clara, impermeável, lavável (fácil higienização).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 105º)	MODERADA			
	SES	17	Íntegra, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, umidade, descascamentos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 105º)	MODERADA			
Tetos e Forros	SES	18	Proibido uso de divisórias ocas ou material poroso.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 105º)	MODERADA			
	SES	19	De cor clara, impermeável, lavável (fácil higienização).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 106º)	MODERADA			
Portas e Janelas Outras Aberturas	SES	20	Íntegro, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 106º)	MODERADA			
	SES	21	Posicionados em altura que propicie conforto térmico (conforme legislações específicas para cada segmento).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 106º)	MODERADA			
	SES	22	Superfícies lisas, impermeáveis, de fácil limpeza.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 107º)	MODERADA			
	SES	23	Livres de falhas de revestimento, rachaduras, descascamento.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 107º)	MODERADA			
	EMPRESA	24	Portas ajustadas aos batentes.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 108º)	MODERADA			
	SES	25	Portas das áreas de preparação, armazenamento e sanitários dotadas de fechamento automático.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 107º)	ALTA			
	SES	26	Janelas dotadas de telas milimetradas removíveis para limpeza.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 108º)	ALTA			
Iluminação	SES	27	Janelas posicionadas de modo a impedir que raios solares incidam sobre funcionários, alimentos ou equipamentos refrigerados.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 108º)	BAIXA			
	EMPRESA	28	As aberturas de comunicação externa das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotadas de telas milimetradas.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 89º)	ALTA			
	SES	29	Natural adequada à atividade ou artificial para complementar. Quantidade de lux compatível com atividade.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 109º)	MODERADA			
	SES	30	Luminárias em adequado estado de conservação e segurança.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 109º)	MODERADA			
	SES	31	Sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 109º)	MODERADA			
	SES	32	Luminárias das áreas de manipulação ou consumo de alimentos, dotadas de proteção contra queda / explosão.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 109º)	ALTA			
	SES	33	Instalações elétricas embutidas ou revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 110º)	MODERADA			
	SES	34	Ventilação e circulação de ar suficientes e adequadas para garantir a renovação do ar e o conforto térmico.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 111º)	ALTA			
	SES	35	Temperatura ambiente entre 23ºC e 26ºC.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 111º)	MODERADA			
	SES	36	Capaz de manter o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 111º)	ALTA			
Ventilação, Climatização, Circulação de ar e Exaustão	SES	37	Fluxo de ar sempre projetado no sentido da área limpa para a área suja.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 112º)	ALTA			
	SES	38	Sistema de ventilação projetado de forma a facilitar a manutenção e limpeza.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 111º)	MODERADA			
	EMPRESA	39	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 112º)	MODERADA			
	EMPRESA	40	Áreas de pré-preparo de alimentos perecíveis (carnes pescados e frutos do mar) dotadas de climatização. Temperatura entre 12ºC e 18ºC.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 53º)	MODERADA			
	EMPRESA	41	Equipamentos e os filtros para climatização em bom estado de conservação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 111º)	MODERADA			
	EMPRESA	42	Fluxo de ar da ventilação ou climatização sem incidir diretamente sobre os alimentos. Não uso de ventiladores na área de manipulação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 113º)	ALTA			
	EMPRESA	43	Sistema de exaustão e ou insuflamento (com filtro) com troca de ar capaz de prevenir contaminações.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 112º)	ALTA			
Pias e Lavatórios	SES	44	Tanque ou Pia para lavagem dos utensílios (área suja) posicionados em ambiente isolado da área de manipulação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 98º)	MODERADA			
	SES	45	Tanque ou Pia para lavagem dos utensílios / mãos: de material liso, lavável e impermeável.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 98º)	MODERADA			
	SES	46	Pia de lavagem das mãos em tamanho compatível p/ evitar contato das mãos com bordas da cuba e torneira.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	BAIXA			
	SES	47	Pia de lavagem das mãos na área de manipulação localizada em posições estratégicas em relação ao fluxo.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	MODERADA			
	SES	48	Pia de lavagem das mãos em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	ALTA			

Abastecimento de Água	SES	49	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 80º)	MODERADA				
	SES	50	Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 81º)	MODERADA				
	SES	51	Reservatório de água devidamente tampado.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 81º)	ALTA				
	SES	52	Conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 80º)	MODERADA				
	SES	53	Encanamentos com ausência de interconexões, evitando cruzamento entre água potável e não potável.	9.1.6 e RDC 275/02 1.17.7	MODERADA				
Esgotamento Sanitário Caixas de Gordura	SES	54	Adequadamente dimensionadas ao volume de resíduos produzidos.	9.1.6 e RDC 216/04 4.1.6	MODERADA				
	SES	55	Caixas de gordura localizadas fora da área de preparação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 85º)	MODERADA				
	SES	56	Caixa de gordura / fossa com isolamento entre a rede de abastecimento de água potável.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 85º)	ALTA				
	SES	57	Conectado a rede pública de tratamento de esgoto ou a fossa séptica.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 85º)	MODERADA				
Instalações Elétricas Instalações de Gás	SES	58	Embutidas e quando externas íntegras e protegidas por tubulações que permitam a higienização e manutenção.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 110º)	MODERADA				
	EMPRESA	59	Instalações elétricas isoladas e protegidas de forma a não ocasionar choques e/ou curto-circuito.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 110º)	ALTA				
	SES	60	Projeto elétrico atende todo o sistema de cargas e potências para cada equipamento.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 110º)	MODERADA				
Instalações Sanitárias Vestibário p/ colaboradores	SES	61	Área para armazenamento de botijões em local ventilado, protegido do acesso de pessoas estranhas.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 88º)	MODERADA				
	SES	62	Identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 114º)	ALTA				
	SES	63	Independentes para cada sexo.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 114º)	MODERADA				
	SES	64	Ausência de comunicação direta com a área de trabalho e de refeições.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 114º)	ALTA				
	SES	65	Localização que permita acesso direto, sem utilização de área externa.	9.1.6 e RDC 275/02 1.10.5	MODERADA				
	SES	66	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.	9.1.6 e RDC 275/02 1.10.1	MODERADA				
	SES	67	Vestiários com área compatível para todos os funcionários.	9.1.6 e RDC 275/02 1.10.13	ALTA				
	EMPRESA	68	Vestiários com armários individuais suficientes, em bom estado de conservação, para todos os funcionários.	9.1.6 e RDC 275/02 1.10.13	MODERADA				
	EMPRESA	69	Banheiros / Vestiários com portas de fechamento automático (mola, braço mecânico ou outro).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 114º)	ALTA				
	SES	70	Vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em adequado estado de conservação.	9.1.6 e RDC 275/02 1.10.3	MODERADA				
	SES	71	Vasos sanitários, mictórios e lavatórios, chuveiros em proporção adequada ao número de empregados (1/20).	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 114º)	MODERADA				
	EMPRESA	72	Vasos sanitários sifonado com assento, tampa e descarga.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 114º)	MODERADA				
	SES	73	Local de higienização e guarda de material de limpeza (DML): baldes, vassouras, pano de chão separado da área de preparo de alimentos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 97º)	ALTA				
Móveis Equipamentos Utensílios	EMPRESA	74	Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis e superfícies íntegras.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 98º)	MODERADA				
	EMPRESA	75	Em adequado estado de conservação e funcionamento.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 98º)	MODERADA				
	EMPRESA	76	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 98º)	MODERADA				
	EMPRESA	77	Superfícies laváveis, lisas, resistentes à corrosão, de material não contaminante	9.1.6 e RDC 275/02 2.3.1	MODERADA				
	EMPRESA	78	Superfícies apropriadas ao tipo de operação realizada. Isentas de rugosidades, frestas ou imperfeições. Tamanho e forma que permita higienização	9.1.6 e RDC 275/02 2.2.2	ALTA				

Elaborado pelo Grupo de Trabalho Nutricionistas e Técnicos em Nutrição - SES DF, Jun 2021

0 0 0 0