

AUDITORIA BPF - REFEIÇÃO TRANSPORTADA (DISTRIBUIÇÃO)

UNIDADE:

DATA: / /

AUDITADO POR:

UNIDADE DE DISTRIBUIÇÃO (EX: CAPES / UPA / HOSPITAL RECEBEDOR DE REF. TRANSPORTADA)

RECEBIMENTO DAS REFEIÇÕES / ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
1	Veículo devidamente limpo (equipamentos e utensílios adequados para o transporte).	9.1.93	BAIXA					
2	Higiene / uniforme / apresentação adequada dos entregadores de matérias-primas, embalagens, alimentos prontos para consumo	9.1.59 e 9.1.60	BAIXA					
3	Recepção de mercadorias em área exclusiva protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais inservíveis.	9.1.6	BAIXA					
4	Obediência ao horário de entrega das refeições ou gêneros definidos previamente.	9.1.48 anexo III quadro 19	BAIXA					
5	Caixas para transporte de alimentos (tipo hotbox / monoblocos plásticos) devidamente limpas e em bom estado de conservação	9.1.93	BAIXA					
6	Higiene / integridade das embalagens de alimentos prontos para consumo (legumeiras / marmixes descartáveis) ou matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados (sem vazamento do conteúdo).	9.1.6	BAIXA					
7	No ato do recebimento, os alimentos prontos para consumo (frutas, verduras, pães) obedecem ao grau de maturação e padrão de identidade e qualidade definido.	9.1.6	MODERADA					
8	Tipos e quantidades das dietas e itens alimentícios correspondem ao quantitativos solicitados.	9.1.6 item 32 do RI	MODERADA					
9	Acondicionamento imediato e adequado dos alimentos prontos para consumo (cubas / legumeiras) ou matérias-primas, ingredientes e alimentos industrializados.	9.1.6	MODERADA					
10	No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, as temperaturas dos produtos que requeiram condições especiais de conservação são conferidas e registradas em planilhas próprias.	9.1.66	BAIXA					
11	Registro diário de controle das temperatura dos alimentos prontos para consumo, conforme critérios: * Alimentos quentes: mínimo 60°C ou superior. * Alimentos refrigerados: entre 0°C e 10°C ou conforme recomendação do fabricante. * Alimentos congelados: -12°C ou inferior, ou conforme recomendação do fabricante.	9.1.66 9.1.6 IN 16/17 (Art. 62º) 9.1.6 IN 16/17 (Art. 32º)	MODERADA					
ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS RECEBIDOS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
12	Ausência de embalagens primárias (caixas de papelão / de madeira)	9.1.6 IN 16/17 (Art. 50º)	BAIXA					
13	Armazenamento dos alimentos em local adequado / longe do piso (sobre estrados / prateleiras)	9.1.6 IN 16/17 (Art. 25º)	MODERADA					
14	Ausência de alimentos com validade expirada conforme (PEPS / PVPS).	9.1.6 IN 16/17 (Art.23º)	ALTA					
15	Ausência de alimentos deteriorados	9.1.6 IN 16/17 (Art. 23º)	ALTA					
16	Acondicionamento / Identificação adequada dos produtos após a abertura da embalagem	9.1.6 IN 16/17 (Art. 27º)	MODERADA					
17	Amostras coletadas, identificadas e armazenadas dentro do prazo	9.1.6 IN 16/17 (Art. 66º)	MODERADA					
18	Temperatura adequada - Equipamentos: Refrigeradores / Câmara Fria (↓ 10°C)	9.1.6 IN 16/17 (Art. 32º)	ALTA					
19	Temperatura adequada - Equipamentos: Freezers / Câmara Congelada (↓ -12°C)	9.1.6 IN 16/17 (Art. 32º)	ALTA					
20	Temperatura adequada - Equipamentos: Carrinho / estufa aquecida (↑ 80°C)	9.1.6	ALTA					
21	Temperatura adequada - Equipamentos: Banho Maria do Refeitório (↑ 80°C)	9.1.6	ALTA					
MANIPULADORES (HIGIENE PESSOAL / APRESENTAÇÃO / CONDUTA)		CLÁUSULA CONTRATUAL	GRAVIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
22	Quadro de pessoal mantido em quantidade adequada de colaboradores	9.1.48 anexo VI quadro 23	BAIXA					
23	Uniformes completos, limpos, passados em bom estado de conservação	9.1.59 e 9.1.60	BAIXA					
24	Não uso de adornos, perfume, maquiagem / barba, bigode / cabelos limpos e cobertos corretamente / unhas rentes e sem esmalte	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 5º)	BAIXA					
25	Entrada de visitantes somente com utilização de touca	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 16º)	BAIXA					
26	Higienização adequada e frequente das mãos	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 7º)	ALTA					
27	Utilização de EPI's adequados conforme a necessidade	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 10º)	ALTA					
28	Uso correto da luva / máscara quando necessário	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 11º)	ALTA					
29	Não há pratica de atos inadequados (tossir, espirrar, cantar, assobiar)	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 6º)	MODERADA					
30	Não uso de aparelho celular na área de manipulação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 6º)	MODERADA					
31	Não há consumo de alimentos na área de manipulação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 6º)	BAIXA					

MANIPULAÇÃO & HIGIENE DOS ALIMENTOS NA PRODUÇÃO		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
31	Alimentos crus e manipulados - protegidos / cobertos / tampados	9.1.6 IN 16/17 (Art. 28º)	MODERADA					
32	Não há contato direto / indireto entre alimentos crus e submetidos a cocção	9.1.6 IN 16/17 (Art. 52º)	MODERADA					
33	Concentração adequada de cloro das caixas desinfecção de utensílios	9.1.6 IN 16/17 (Art. 56 122º)	ALTA					
34	Emblagens pré-higienizadas / descartadas corretamente antes do uso	9.1.6 IN 16/17 (Art. 51º)	MODERADA					
35	Alimentos pós-cocção manipulados c/ pegador ou luva adequada	9.1.6 IN 16/17 (Art. 11º)	ALTA					
36	Não aproveitamento ou reutilização de gêneros preparados e não servidos	9.1.6 IN 16/17 (Art. 65º)	ALTA					
DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS (PACIENTES)		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
37	Mantenção de quadro de pessoal em quantidade suficiente para atender ao número de refeições. 1 copeira para distribuir até 25 refeições;	9.1.53	MODERADA					
38	Observância dos horários definidos em contrato.	Item 6 Relatório de Inspeção	MODERADA					
39	Distribuição de refeições para pacientes modificando as preparações ou substituindo os gêneros alimentícios, quando requeridas nos mapas / requisições de dietas. Estrita observância às informações contidas no mapa / etiqueta da dieta oferecida ao paciente.	9.1.88	MODERADA					
40	Estrita observância dos per captas definidos em contrato.	9.1.42 / 9.1.43 / item 23 RI	MODERADA					
41	Estrita observância dos tipos e quantidades de refeições requeridas pelo NND	Item 24 Relat. de inspeção	MODERADA					
42	Não fornecimento de refeições para pacientes e/ou acompanhantes em razão de esquecimento ou falha de comunicação entre a cozinha e a copa de distribuição.	9.1.52 / item 3 RI	ALTA					
43	Distribuição de alimentos de acordo com os padrões microbiológicos e com ausência de qualquer corpo estranho, de forma a atender aos parâmetros da segurança sanitária.	9.1.52 / item 3 RI	ALTA					
44	Não fornecimento de alimentos / refeições / água para pacientes cujas informações contidas no mapa / etiqueta da dieta referir condição de JEJUM ou DIETA ZERO.	9.1.52 / item 3 RI	ALTA					
45	Utilização de carros e/ou recipientes com sistema de manutenção de temperatura (isotérmicos) para transporte e distribuição de refeições.	9.1.93	BAIXA					
46	Fornecimento de garrafa com água filtrada (um litro) e copo para cada paciente, bem como copo para o acompanhante, em cada período e sempre que solicitado pela SES/DF.	9.1.32	BAIXA					
47	Utilização de refeições em utensílios descartáveis, aos pacientes do Pronto Socorro, UTI, Isolamentos, Quimioterapia, Diálise, Escolta policital, Psiquiátricos e seus acompanhantes.	9.1.28	MODERADA					
48	Recolhimento do lixo da copa de apoio em horários que antecedam a manipulação dos alimentos no horário seguinte.	9.1.5	MODERADA					
DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS (REFEITÓRIO)		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
49	Observância dos horários de funcionamento do refeitório	Anexo III quadro19	MODERADA					
50	Fixação diária do cardápio em local de fácil visualização, com a descrição detalhada (ingredientes) das preparações	9.1.84	BAIXA					
51	Disponibilidade de amostra das preparações a serem fornecidas para aprovação do NND	9.1.88	BAIXA					
52	Equipamentos / Móveis / Utensílios e bom estado de conservação e compatíveis com as atividades.	9.1.17 ou 9.1.22	BAIXA					
53	Disponibilidade de equipamentos, materiais necessários à perfeita execução do contrato	9.1.23 ou 9.1.17	BAIXA					
54	Disponibilidade de utensílios, vidrarias, louças em nº suficiente à perfeita execução do contrato	anexo V quadro 21 e 9.1.17	BAIXA					
55	Disponibilidade de toalhas de mesa e cobre mancha de tecido e/ou jogo americano descartável guardanapos de papel e palito	9.1.40	BAIXA					
56	Disponibilidade de bandeja lisa, guardanapos de papel e palito	9.1.41	BAIXA					
57	Manutenção de quadro de pessoal em quantidade suficiente para atender ao número de refeições ininterruptamente	9.1.48	BAIXA					
58	Refeições para servidores sob estrita observância das preparações previstas no cardápio	9.1.81	MODERADA					
59	Distribuição de refeições e alimentos de forma a que sejam servidos com apresentação adequadas	9.1.38	BAIXA					
60	Distribuição de refeições e alimentos de forma a que sejam servidos com temperatura adequadas	9.1.38	MODERADA					
61	Distribuição de alimentos de acordo com os padrões microbiológicos e com ausência de qualquer corpo estranho	item 32 Relat Insp e 9.1.6	ALTA					
62	Fornecimento de opção de suco sem açúcar durante todo período de distribuição dos alimentos	9.1.81	BAIXA					
63	Recolhimento da louça com restos de alimentos deixados pelos servidores sobre a mesa do refeitório	8.4.2 / 9.1.14	BAIXA					

HIGIENE GERAL / MÓVEIS / EQUIPAMENTOS / UTENSÍLIOS / RESÍDUOS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
66	Ambientes de produção e distribuição dos alimentos (copa / refeitório) limpos e organizados	9.1.6 / 9.1.14	BAIXA					
67	Produtos de limpeza e higiene mantidos longe dos alimentos	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 61º)	MODERADA					
68	Uso adequado de panos descartáveis ou papel toalha	IN 16/17 (Art. 77º)	MODERADA					
69	Papeleiras / Saboneteiras / Dispensers de álcool mantidos abastecidos	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	ALTA					
70	Ausência de objetos em desuso	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 92º)	BAIXA					
71	Ausência pragas/ vetores na área interna da produção	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 89º)	ALTA					
72	Luvas térmicas limpas em bom estado de conservação	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 11º)	BAIXA					
73	Higiene adequada - Pisos (mantido limpo e seco)	9.1.14	MODERADA					
74	Higiene adequada - Paredes / Divisórias	9.1.14	BAIXA					
75	Higiene adequada - Portas / janelas / Vidros / telas	9.1.14	BAIXA					
76	Higiene adequada - Pias / bancadas / Estantes / Prateleiras	9.1.14	MODERADA					
77	Higiene adequada - Teto / forro / luminárias	9.1.14	BAIXA					
78	Higiene adequada - Fogão / estufa / Forno (elétrico / gás / microondas)	9.1.14	MODERADA					
79	Higiene adequada - Máquina de café / refresqueiras / garrafas térmicas	9.1.14	MODERADA					
80	Higiene adequada - Refrigeradores / Freezers	9.1.14	MODERADA					
81	Higiene adequada - Balança / liquidificador	9.1.14	MODERADA					
82	Higiene adequada - Caixas plásticas / Monoblocos / Caixas isotérmicas (Hot box / isopor)	9.1.14	BAIXA					
83	Higiene adequada - Jarras / Copos / Bandejas / Talheres / Pegadores / utensílios diversos	9.1.14	MODERADA					
84	Higiene adequada - Carrinhos de apoio (transporte / distribuição de alimentos)	9.1.14	MODERADA					
85	Lixeiras em quantidade suficiente / bom estado de conservação / dotadas de sacos plásticos / mantidas fechadas / higienizadas diariamente	9.1.45 / 9.1.46 / 9.1.47	MODERADA					
86	Retirada frequente do lixo (sem acúmulo)	9.1.5	ALTA					
87	Área externa mantida limpa / Ausência pragas. Resíduos da área externa mantido em área isolada.	9.1.6	MODERADA					
DOCUMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
88	Planilhas de controle diariamente preenchidas	9.1.66	BAIXA					
40	Diponibilidade de documentação comproatória de BPF's do mês corrente	9.1.66	BAIXA					