

# AUDITORIA HIGIENE DA COZINHA

**UNIDADE:**

**DATA:**     /     /

**AUDITADO POR:**

HIGIENE GERAL		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	SETORES	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
1	Área de trabalho mantida limpa e organizada.	9.1.6 / 9.1.14	BAIXA						
2	Produtos de limpeza e higiene mantidos longe dos alimentos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 61º)	MODERADA						
3	Uso adequado dos produtos de limpeza (Quantidade / Concentração).	9.1.6 e RDC 63/00 (4.2.3.4.5)	MODERADA						
4	Uso adequado de panos descartáveis ou papel toalha.	IN 16/17 (Art. 77º)	MODERADA						
5	Papeleiras mantidas abastecidas.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	MODERADA						
6	Saboneteiras e dispensers mantidos abastecidos.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	ALTA						
7	Ausência de objetos em desuso.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 92º)	BAIXA						
8	Ausência de pragas/ vetores na área interna da produção.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 89º)	ALTA						
9	Não há lavagem de panos e uniformes dentro da área de manipulação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 77º)	MODERADA						
10	Luvas térmicas limpas em bom estado de conservação.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 11º)	BAIXA						
HIGIENE DA ESTRUTURA FÍSICA		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	SETORES	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
11	Higiene adequada - Pisos (mantido limpo e seco).	9.1.14	MODERADA						
12	Higiene adequada - Ralos / Grelhas de escoamento.	9.1.14	BAIXA						
13	Higiene adequada – Paredes / ½ Paredes / Divisórias.	9.1.14	BAIXA						
14	Higiene adequada - Portas / Janelas / Vidros / Telas.	9.1.14	BAIXA						
15	Higiene adequada - Pias / Bancadas / Estantes / Prateleiras .	9.1.14	MODERADA						
16	Higiene adequada - Teto / Forro / Luminárias.	9.1.14	BAIXA						
HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS e UTENSÍLIOS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	SETORES	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
17	Higiene adequada - Coifas / Dutos / Exaustores.	9.1.14	BAIXA						
18	Higiene adequada - Fogão / Fornos / Chapas.	9.1.14	MODERADA						
19	Higiene adequada - Máquina de Café.	9.1.14	MODERADA						
20	Higiene adequada - Refrigeradores / Freezers / Câmaras Frias.	9.1.14	MODERADA						
21	Higiene adequada - Processadores / Descascadores / Fatiadores.	9.1.14	MODERADA						
22	Higiene adequada - Balanças / Forno Microondas.	9.1.14	MODERADA						
23	Higiene adequada - Tábuas de Corte.	9.1.14	ALTA						
24	Higiene adequada - Caixas Plásticas / Monoblocos.	9.1.14	MODERADA						
25	Higiene adequada - Jarras / Copos / Bandejas.	9.1.14	ALTA						
26	Higiene adequada - Facas / Colheres / Pegadores / Espátulas .	9.1.14	ALTA						
27	Higiene adequada - Tabuleiros / Panelas / Formas .	9.1.14	ALTA						
28	Higiene adequada - Carrinhos de Distribuição.	9.1.14	MODERADA						
MANEJO DE RESÍDUOS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	SETORES	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
29	Lixeiras em quantidade suficiente / em bom estado de conservação.	9.1.6 e RDC 216/04 (4.5.2)	BAIXA						
30	Lixeiras dotadas de sacos plásticos / mantidas fechadas.	9.1.46	MODERADA						
31	Lixeiras higienizadas diariamente.	9.1.47	MODERADA						
32	Retirada frequente do lixo (sem acúmulo).	9.1.5	ALTA						
33	Resíduos da área externa mantidos em área isolada.	9.1.46	BAIXA						
34	Área externa mantida limpa.	9.1.14	BAIXA						
35	Ausência de pragas/ vetores na área externa.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 89º)	MODERADA						
BANHEIROS E VESTIÁRIOS		CLÁUSULA CONTRATUAL	CRITICIDADE	C	NC	NO	SETORES	OBSERVAÇÕES	CORRIGIDO
36	Ambiente organizado.	9.1.6 / 9.1.14	BAIXA						
37	Higiene limpo na periodicidade estabelecida.	9.1.14	MODERADA						
38	Higiene das pias / lavatórios.	9.1.14	MODERADA						
39	Higiene dos vasos sanitários / mictórios.	9.1.14	BAIXA						
40	Higiene dos armários / em bom estado de conservação.	9.1.14	BAIXA						
41	Calçados protegidos (não expostos).	9.1.6	BAIXA						
42	Porta de acesso mantida fechada.	9.1.6	BAIXA						
43	Disponibilidade de papel toalha não reciclado.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	MODERADA						
44	Disponibilidade de papel higiênico.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 114º)	BAIXA						
45	Disponibilidade de sabonete bactericida.	9.1.6 e IN 16/17 (Art. 96º)	ALTA						