

ANEXO I - AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

O Sesc/DF, por meio de sua Equipe de Fiscalização, fará visita técnica na empresa, para conhecer os procedimentos operacionais de alimentação e as boas práticas de fabricação para produção alimentar, com a aplicação do check list de vistoria para as áreas de alimentação, no intuito de verificar todos os serviços e normas técnicas para a atividade.

Visita técnica realizada na empresa ACapella – Assessoria em marketing e produção no dia 26/11/2021 às 14:30

CHECK LIST DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO - BUFFET					
ITENS		PONTUAÇÃO	AVALIAÇÃO		
			S	N	N. A
ÁREAS EXTERNA E INTERNA – AVALIAÇÃO GERAL					
1	Área externa com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, acúmulo de lixo, água estagnada, dentre outros.	5		x	
2	Área interna com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	5	x		
CONTROLE DE PRAGAS					
3	Inexistência do comprovante do controle químico de vetores e pragas, expedido por empresa especializada.	15	x		
4	Presença de vetores e pragas urbanas (vivos ou mortos) ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	5		x	
MANEJO DOS RESÍDUOS					
5	Inexistência de recipientes adequados para coleta de resíduos no interior do estabelecimento.	5			x
6	Retirada deficiente dos resíduos e/ou armazenamento inadequado.	5			x
ARMAZENAMENTO					
7	Armazenamento em local inadequado e desorganizado.	10			x
8	Ausência de separação de produtos nas redes frias (refrigeradores e freezers).	10			x
9	Falta de higienização do estoque/despensa.	5			x
10	Produtos de higienização guardados em qualquer área.	5			x
11	Produtos manipulados ou abertos sem a identificação necessária e/ou armazenamento inadequado.	20			x
12	Presença de alimentos com prazo de validade vencido.	25			x
HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
13	Higienização das áreas da cozinha inadequada.	10			x
14	Indisponibilidade dos produtos de higienização e utensílios de limpeza necessários e/ou adequados à realização da operação.	10			x
15	Produtos de higienização não identificados ou não regularizados pelo Ministério da Saúde.	5			x

16	Inexistência de planilhas de registro da temperatura dos equipamentos.	10	x		
17	Limpeza inadequada de equipamentos, utensílios e móveis que compõem o ambiente.	15			x
18	Presença de odores não característicos em refrigeradores, freezers (em uso).	5			x
19	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas, sem comunicação ao Fiscal do Contrato.	5	x		
FUNCIONÁRIOS					
20	Funcionários com apresentação e/ou higiene pessoal inadequada.	10			x
21	Não utilização de EPI pelos funcionários no momento de suas funções.	10			x
22	Não utilização de uniforme adequado e padronizado para as atividades.	5			x
23	Não realizar capacitação periódica dos funcionários com registros (boas práticas e atendimento).	20	x		
24	Deixar de manter profissional Responsável Técnico em conformidade com carga horária prevista na Resolução.	30	x		
25	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	10			x
26	Deixar de substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	10			x
PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS					
27	Manipulação dos alimentos a serem distribuídos em desacordo com o disposto em legislação vigente.	10			x
28	Não utilização de produtos próprios para higienização de hortaliças, legumes e frutas.	10			x
DISTRIBUIÇÃO/ APRESENTAÇÃO DA MATERIA PRIMA					
29	Apresentação geral dos alimentos em desacordo com as técnicas culinárias.	20			x
30	Não constam receituários e fichas técnicas na área de preparo	5			x
31	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas.	20			x
32	A empresa não dispõe de utensílios e materiais para o armazenamento adequado das preparações finalizadas	5			x
CONTROLE DE TEMPERATURA					
33	Não possuir o controle de temperatura em planilhas (POP) dos equipamentos de refrigeração.	10	x		
34	Não possuir o controle de temperatura (POP) das preparações finalizadas, após momento de finalização e momento/ tempo de servir as preparações em eventos	20	x		
OUTROS					
35	Ausência de Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs	30	x		
36	Deixar de manter Alvará Sanitário ou protocolo vigente	25		x	

37	Terceirizar o serviço de produção a outra empresa.	25		x	
38	Ausência do nutricionista na empresa como RT	25	x		
39	Ausência de utensílios e mobiliários próprio, para adequada prestação de serviços.	25		x	
Pontuação total		500			

S: Sim N: Não N.A: Não aplica

Aplicações de percentuais	Definição
Até 25 pontos perdidos	Ótimo
Entre 26 e 50 pontos perdidos	Bom
Entre 51 a 125 pontos perdidos	Regular
Entre 126 a 200 pontos perdidos	Ruim
Mais que 201 pontos perdidos	Péssimo

Quantidade de Itens que não se aplicam – 24 itens – considerando que no momento da visita não havia produção de alimentos, não havia funcionários que realizam a produção de alimentos.

Item 2 – Presença de objetos que não fazem parte da área de alimentação. Toalha de banho pendura na tela de proteção, presença de cachorro na cozinha andando livremente; Presença de fezes animais na entrada.

Item 3 – não foi apresentado no momento da visita comprovante de controle de pragas;

Item 16 – não foi apresentado planilhas de controle de temperatura;

Item 19 – geladeira de 04 portas danificada;

Item 23;24;33;34;35 e 38 – não foi apresentado documentação;

Pontuação avaliada após retirada dos itens que não se aplicam: 245 iniciais

Perda de pontuação: 170 pontos

Definição: Ruim

Diante da pontuação e check list apresentado, a empresa **Acapella Produções e Eventos** não foi aprovada na visita técnica.


Mariana Botelho Melo
Nutricionista CRN 2845-DF
EDUDESC TAG. NORTE