



Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar à Cassiano's Snack Bar

Local e Data de elaboração:

Funchal, 16 de Janeiro de 2019

Sumário

Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar

1. Princípios Gerais
2. Higiene das Instalações
3. Higiene de Equipamentos e Material
4. Higiene do Pessoal
5. Higiene Durante a Preparação

Numero de Páginas
17

Elaborado por:

Leena Nunes

Verificado por:

Sónia Gonçalves

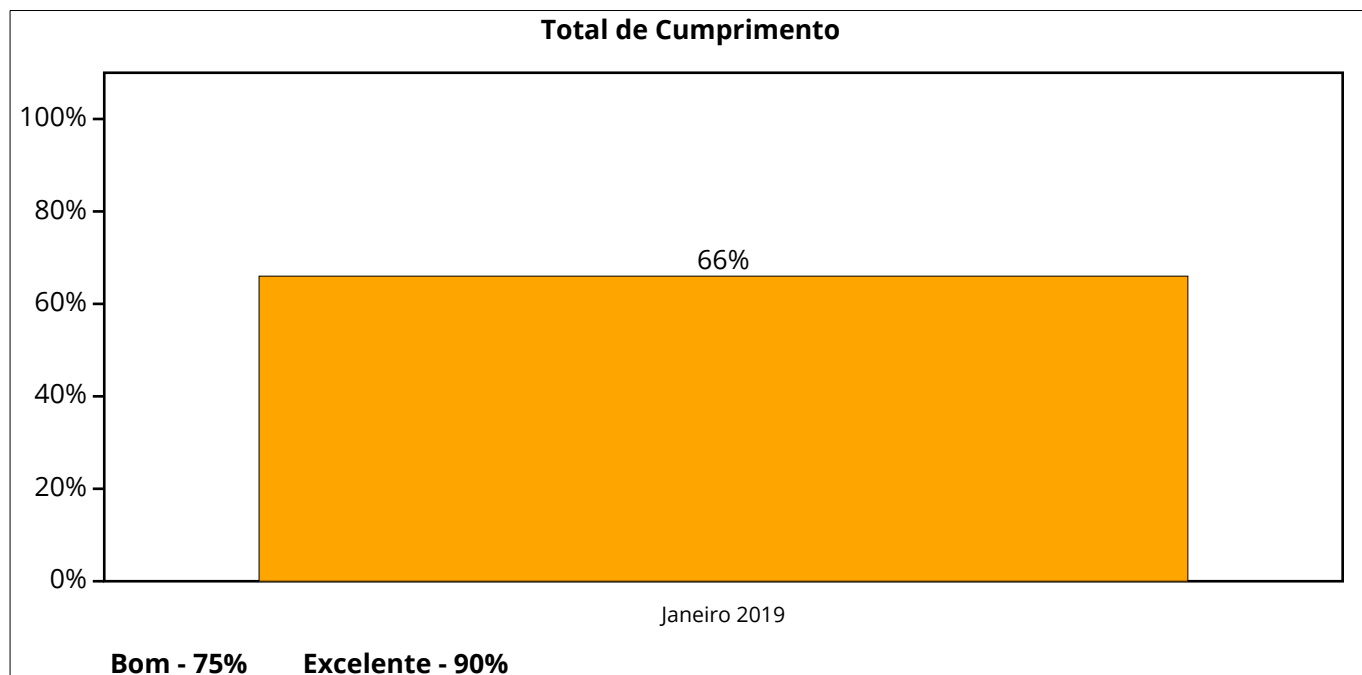


Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar à Cassiano's Snack Bar

Relatório nº R:App-27/2019

Data da Visita: 16 de Janeiro de 2019

Principais Melhorias a Introduzir





O Auditor
Leena Nunes

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019



Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.	Princípios Gerais				
1.1.	Temperaturas de armazenagem adequadas aos diferentes produtos. 			1	<p><u>Detetou-se a presença de produtos armazenados indevidamente (ex.: ovos e manteiga).</u></p> <p>Segundo o Capítulo IX do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: “As matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitirem a reprodução de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas não devem ser conservados a temperaturas de que possam resultar riscos para a saúde.</p> <p>A cadeia de frio não deve ser interrompida. No entanto, desde que daí não resulte um risco para a saúde, são permitidos períodos limitados sem controlo da temperatura, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos ao consumidor (...).”</p> <p>As temperaturas de armazenamento devem ser adequadas aos produtos alimentares. Devem sempre ser seguidas as instruções do fornecedor.</p>
1.2.	Produtos limpos, bem protegidos, em bom estado e bem identificados. 			1	<p><u>Detetou-se a presença de artigos sem qualquer identificação (ex.: empanadas, milho cozido em cubos, carnes).</u></p> <p>Segundo o Capítulo IX do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: “Em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado”. Os produtos alimentares não deverão ser armazenados em contacto directo com o pavimento, devendo sim ser armazenados sobre estrados ou prateleiras de modo a evitar contaminações provenientes do solo. Os produtos deverão ser armazenados em sacos incolores, por forma a evitar um ponto de contaminação química (tintas). Todos os produtos devem estar devidamente identificados com uma etiqueta, onde conste o nome do produto, a data da confeção ou abertura e a data de validade.</p>

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.3.	Produtos bem ordenados. 			1	<u>Observou-se que os artigos congelados confeccionados se encontravam armazenados juntamente com produtos crus. Verificou-se também alguma desorganização nos artigos que se encontravam no economato.</u> De acordo com o Codex Alimentarius, "Os patógenos podem ser transferidos de um alimento a outro, diretamente ou por manipuladores de alimentos, superfícies de contato ou ar. Os alimentos crus não processados devem ser separados dos alimentos prontos para consumo, fisicamente ou por momento de trabalho, efetuando-se uma limpeza intermediária eficaz e, quando apropriado, desinfecção." Todos os produtos devem ser armazenados por famílias, de modo a evitar contaminações cruzadas. Os alimentos processados deverão estar armazenados em patamares superiores aos produtos não processados (cru).
1.4.	Existência de um local designado para produtos não conformes e a sua devida identificação.			1	<u>Observou-se a inexistência de um local designado para produto não conforme.</u> Deverá estar definido um local para armazenamento de produtos não conformes, de preferência separado dos produtos em conformidade, e proceder à sua devida identificação.
1.5.	Respeitada a Data Limite de Consumo. 			1	<u>Constatou-se a presença de artigos com validade caducada.</u> Todos os produtos alimentares deverão respeitar a data limite de consumo. Devem realizar a supervisão dos mesmos de forma regular.
1.6.	Organização e separação nos postos de trabalho.	1			Segundo o Anexo I do Regulamento 852/2004, "os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar, tanto quanto possível que, os produtos sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente." Os postos de trabalho deverão estar devidamente organizados, estando definidas as tarefas em que cada funcionário deverá operar.
1.7.	Separação entre as zonas quentes e frias.	1			Deverão estar definidas e identificadas as zonas de quentes e frios.

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019


Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.8.	Descongelamento de produtos no frio e rápida. 			1	Observou-se a presença de artigos alimentares a descongelar à temperatura ambiente (carne e moelas). Segundo o capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/2004, "os líquidos de escoamento resultantes da descongelação devem ser adequadamente drenados,(..) e devem ser manuseados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos ou a formação de toxinas." A descongelação deve ser feita da seguinte forma: retirar a embalagem (ou furar o plástico), colocar num tabuleiro furado para não acumular águas/escorrências e depois colocar no frio até descongelar completamente. Após descongelação completa o produto deverá ser consumido num prazo de 24h.
1.9.	Congelamento correcta dos produtos alimentares. 			1	Constatou-se a presença de artigos congelados artesanalmente (moelas confeccionadas, asinhas de frango e pão). Qualquer produto só poderá ser congelado quando utilizado um equipamento próprio para o efeito (abatedor de temperatura) o qual garante uma rápida queda de temperatura, mantendo a integridade do produto e as suas características nutritivas.
1.10.	Os caixotes do lixo dispõem de tampa, pedal, sacos de utilização única e são em quantidade suficiente. 			1	Verificou-se a presença de baldes do lixo desadequados, sem tampa, na cozinha e bar. Segundo o Capítulo VI do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: "Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos devem ser depositados em contentores que se possam fechar (...). Esses contentores devem ser de fabrico conveniente, ser mantidos em boas condições e ser fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfetar". Todos os baldes devem ter tampa accionada por pedal e saco de utilização única.
1.11.	Presença de material próprio para cada confecção (pranchas/facas). 			1	Verificou-se que eram utilizadas duas tábuas de corte vermelhas para a preparação de artigos de famílias diferentes na cozinha. Devem adoptar o código de cores. As tábuas de corte devem ser em número suficiente, e higienizadas frequentemente. Quando muito degradadas, substituídas ou se possível, planadas evitando assim riscos de contaminações. Deverá ser adquirido material de corte de cores diferenciadas e material próprio para a indústria alimentar.

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019


Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.12.	Utensílios lavados bem acondicionados. 			1	Observou-se que o recipiente onde estavam armazenados utensílios se encontrava em mau estado de higienização. Segundo o Capítulo IX do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: " Todos os utensílios, aparelhos e equipamento que entrem em contacto com os alimentos devem: estar efectivamente limpos e, sempre que necessário, desinfectados. Deverão ser limpos e desinfectados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação; ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação (...)". Todos os utensílios após uso deverão ser devidamente higienizados e armazenados em local adequado, ao abrigo de contaminações.
1.13.	Respeitam e têm conhecimento dos procedimentos higiénicos durante a manipulação dos alimentos e realizam a limpeza de utensílios após cada uso.	1			Segundo o Regulamento CE 852/2004: Todos os colaboradores deverão receber formação de higiene e segurança alimentar, pois a implementação bem sucedida dos processos baseados nos princípios HACCP requer a plena cooperação e o empenho do pessoal das empresas do sector alimentar.
1.14.	Existe lava-mãos equipado com água corrente quente e fria e com os devidos acessórios.	1			Segundo o Capítulo I do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: "Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos".
1.15.	Respeita-se a norma de não utilizar madeira (ou similar) em superfícies.	1			Segundo o Capítulo II do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: "As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, devem ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos (...)".

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.16.	Proibida a utilização de panos e palhas d'aço.	1			Os panos multiusos constituem um foco grande de acumulação de sujeira e desenvolvimento de bactérias, pelo que devem ser substituídos por panos do tipo "vileda" para as bancadas, para as mãos deverá ser utilizado o papel que se deverá encontrar devidamente armazenado no dispensador. Os esfregões palha d'aço não são recomendados por se degradarem com frequência e constituem um perigo físico tanto para alimentos como para os consumidores. Devem ser adquiridos esfregões apropriados à indústria alimentar.
1.17.	Lâmpadas protegidas com material inquebrável.	1			As lâmpadas deverão estar sempre devidamente protegidas de forma a que em caso de quebra não constituam um risco físico.
1.18.	Produtos e utensílios de limpeza devidamente higienizados e armazenados em local próprio. 			1	<u>Observou-se desorganização na arrumação dos produtos e utensílios de limpeza. Estes encontram-se espalhados pela unidade. Uma vez que possuem um armário destinado ao acondicionamento destes, devem armazená-los devidamente.</u> Todos os utensílios devem ser armazenados em local próprio. Segundo o Capítulo I do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: "Os produtos de limpeza e os desinfetantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios". Deverá existir um armário fechado, que esteja localizado em áreas afastadas de zonas de manipulação ou armazenamento de produtos alimentares.
1.19.	Utilização de produtos químicos homologados.	1			Os produtos químicos utilizados deverão ser homologados para a indústria alimentar dada a sua inocuidade e presença de fichas técnicas e de segurança.
1.20.	Estojo de primeiros-socorros encontra-se completo e sinalizado.			1	<u>Detetou-se a inexistência de uma caixa de primeiros socorros.</u> O estojo deve conter: Compressas de gaze para limpeza, compressas de gaze esterilizadas, ligaduras, pensos para queimaduras, pensos oftalmológicos, pensos rápidos coloridos (azuis), dedeiras, compressas para hemorragias, adesivo hipoalergénico, betadine embalagem vermelha, betadine embalagem amarela, ligaduras, luvas látex, termómetro, tesoura, pinça, caneta, máscara de uso individual, analgésicos, pomadas anti-histamínicas e soro fisiológico. Este deve estar devidamente assinalado e acessível.

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.21.	Preenchimento correcto e actualizado dos impressos.		X		Os impressos inerentes ao serviço de Higiene e Segurança Alimentar deverão ser preenchidos com a periodicidade requerida, como forma de controlo e de evidência.
1.22.	É assegurada a rastreabilidade dos produtos alimentares.			1	<u>Uma vez que possuem artigos alimentares sem identificação, não é possível assegurar que a rastreabilidade é cumprida.</u> Segundo o artigo 18 do Regulamento (CE) n.178/2002 "(...) Será assegurada em todas as fases a produção , transformação e distribuição a rastreabilidade dos géneros alimentícios (...)".
1.23.	Bebidas nas embalagens originais e não violadas.	1			Segundo o Capítulo X do Anexo II do Regulamento 852/2004, "os materiais de acondicionamento e embalagem não devem constituir fonte de contaminação." As bebidas deverão encontrar-se nas embalagens de origem.
1.24.	Realização de controle analítico (microbiológicos e zaragatoas).		X		Deverão ser efectuados exames microbiológicos ao produtos alimentares e aos equipamentos, bem como zaragatoas aos manipuladores.
1.25.	Temperatura ambiente no local de trabalho.	1			Segundo o Artigo II, da 2ª Secção do Decreto Lei 243/86 de 20 de Agosto: a) A temperatura dos locais de trabalho deve, na medida do possível, oscilar entre 18°C e 22°C, salvo em determinadas condições climatéricas, e, que poderá atingir os 25°C.
1.26.	Existe sinalização de proibido fumar no interior do estabelecimento.	1			A interdição ou o condicionamento de fumar no interior de estabelecimentos devem ser assinalados pelas respectivas entidades competentes, mediante a afixação de dísticos com fundo vermelho, conformes ao modelo A constante do anexo I da lei n.º 37/2007.
1.27.	A sinalização é visível a partir do exterior do estabelecimento.	1			Nos termos do art. 6º da Lei n.º 37/2007 os dísticos devem ser afixados de forma a serem visíveis a partir do exterior dos estabelecimentos.
1.28.	Deverá estar afixado, em local bem visível, e com caracteres facilmente legíveis pelos utentes, os seguintes avisos:				
1.28.1.	O nome, o tipo e a classificação do estabelecimento.	1			Segundo a alínea a) do Artigo 14 da Portaria 215/2011 de 31 de Maio.
1.28.2.	Lista do dia e os respectivos preços, no caso dos restaurantes.	1			Segundo a alínea a) do Artigo 14 da Portaria 215/2011 de 31 de Maio.
1.28.3.	Existência de Livro de Reclamações.	1			Segundo a alínea a) do Artigo 14 da Portaria 215/2011 de 31 de Maio.
1.28.4.	Mapa do horário de funcionamento do estabelecimento.	1			Conforme o disposto no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 48/96, de 15 de Maio, alterado pelo Decreto-Lei n.º 126/96, de 10 de Agosto.
1.28.5.	Tabelas de preços, caso prestem serviços de cafetaria.	1			Segundo a alínea a) do Artigo 14 da Portaria 215/2011 de 31 de Maio.

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.28.6.	Certificado anual da empresa responsável pela recolha de óleos alimentares usados.				Não Auditado De acordo com o n.º3 do artigo 11º do Decreto-Lei n.º 267/2009, de 29 de Setembro que estabelece o regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados.
1.28.7.	Proibição entrada a animais (exceptuando cães de assistência).	1			Segundo o n.º 1 do Artigo 16.º do Decreto Regulamentar n.º 20/2008 de 27 de Novembro.
SubTotal		18		13	
Resultado(em %)				59%	

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
2.	Higiene das Instalações				
2.1.	Solos limpos e esgotos e ralos de escoamento limpos e em quantidade suficiente.			1	Observou-se um elevado nível de sujidades acumuladas nos ralos de escoamento do bar. Segundo o Capítulo II do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: "As superfícies do solo devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos (...)".
2.2.	Paredes / canos / tecto limpos +1,75m.	1			Segundo Capítulo II do Regulamento CE 852/2004, (...) As superfícies das paredes devem ser mantidas em boas condições e poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, devendo as superfícies ser lisas até uma altura adequada às operações (...).
2.3.	Portas.	1			Segundo Capítulo II do Regulamento CE 852/2004, as portas devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizadas superfícies lisas e não absorventes (...)"
2.4.	Extractores limpos e eficazes.				Não Auditado Segundo o Capítulo I do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: "Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição."
2.5.	Copa limpa e arrumada com bancadas limpas e organizadas.	1			A copa deverá encontrar-se limpa e organizada logo após realizado o serviço.
2.6.	Despensa em bom estado de conservação, limpa e arrumada.		X		Recomenda-se a reorganização da despensa. Este local deverá encontrar-se em bom estado de conservação, limpa e arrumada.
2.7.	Armários, prateleiras e gavetas limpas.	1			Os armários, prateleiras e gavetas deverão encontrar-se organizados e devidamente higienizados de forma a minimizar o desenvolvimento de contaminações.
2.8.	Puxadores, interruptores e tomadas limpas.	1			Deverão encontrar-se em bom estado e devidamente higienizados os puxadores, interruptores e tomadas.
2.9.	Caixotes do lixo limpos e fechados.		X		Estes deverão encontrar-se limpos e devidamente fechados. Deverão possuir tampa com abertura de pedal e saco de utilização única.
2.10.	Dispositivo adequado de protecção de insectos (insectocaçadores).	1			Devem colocar lâmpadas próprias para o aparelho. Não deve ser utilizado nenhum método artesanal para combate a insectos. Deverá existir um insectocaçador e colocá-lo junto à entrada de modo a evitar a entrada de pragas (insectos) nas instalações. ATENÇÃO: os dispositivos contra as pragas de uso doméstico são proibidos.

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019


Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
2.11.	Extintores em perfeito estado de funcionamento.	1			De acordo com o artigo 163º (Utilização de meios portáteis e móveis de extinção) do Anexo I (Meios de primeira intervenção) do actual Regulamento Técnico de Segurança contra Incêndios em Edifícios, publicado através da Portaria nº 1532/2008, de 29 de Dezembro, os extintores de incêndio devem ser instalados "de modo que o seu manípulo fique a uma altura não superior a 1,20m do pavimento". Estes deverão ainda encontrar-se sem obstrução.
2.12.	Controlo de pragas eficaz.			1	<u>Observou-se um elevado nível de infestação na unidade, por formigas.</u> Segundo o Codex Alimentarius, "As boas práticas de higiene devem ser empregadas para evitar a formação de um ambiente propício às pragas. A boa higienização, a inspeção de materiais recebidos e a boa monitorização podem minimizar a probabilidade de infestação." Deverá existir uma empresa responsável pelo controlo de pragas, não sendo permitida a utilização de meios artesanais. A empresa responsável por efectuar o controlo de pragas deverá fornecer os relatórios de visita, a planta das instalações com os iscos assinalados, o plano de visitas, as fichas técnicas e de segurança dos produtos e as autorizações de venda em Portugal.
2.13.	Zona de venda ao público limpa com sala do bar, mesas e cadeiras.	1			Estas áreas deverão encontrar-se devidamente higienizadas.
2.14.	W.C. limpo e arrumado.	1			-
2.15.	Vestiários limpos e arrumados com distinção dos vestiários por sexo equipados com cacifos individuais.			1	<u>Observou-se que os vestiários são mistos, e que não apresentam todos os pertences no interior dos respetivos cacifos.</u> Os vestiários deverão ser mantidos limpos e arrumados, existindo distinção por sexo e equipados com cacifos individuais. Estes deverão ser devidamente identificados com o nome do funcionário e todos os objectos pessoais deverão ser mantidos no seu interior.
SubTotal		9		3	
Resultado(em %)				75%	

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
3.	Higiene de Equipamentos e Material				
3.1.	Limpeza e Conservação do Equipamento Grande				
3.1.1.	Fogão ,Grill, Fornos e estufas.	1			Estes equipamentos deverão ser mantidos em boas condições de higiene, sendo higienizados após utilização.
3.1.2.	Fritadeiras.	1			Estes equipamentos deverão ser mantidos em boas condições de higiene, sendo higienizados após utilização.
3.1.3.	Frigoríficos, câmaras de refrigeração ou congelação e arcas.			1	<u>Observou-se que de um modo geral, as borrachas vedantes dos equipamentos de frio se encontram com acumulação de sujidades e bolores.</u> Segundo o Capítulo II do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: "Todos os utensílios, aparelhos e equipamento que entrem em contacto com os alimentos devem: Estar efectivamente limpos e, sempre que necessário, desinfectados (...); Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação (...)" Os equipamentos/câmaras de refrigeração ou de congelação deverão encontrar-se em bom estado de manutenção e higiene e sem acumulação de gelo. As borrachas vedantes não devem apresentar sinais de acumulação de bolores ou degradação.
3.1.4.	Exaustores limpos e eficazes. 			1	<u>Observou-se a acumulação de sujidades no exaustor da cozinha.</u> Segundo o Capítulo I do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: "Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição." Os exaustores e filtros deverão ser mantidos em boas condições de higiene, devendo ser cumprido o plano de higienização estabelecido.
3.1.5.	Máquina de lavar-loiça e escurredores.	1			A máquina de lavar-loiça deverá encontrar-se em boas condições e utilizar produtos químicos adequados e homologados.
3.2.	Limpeza e Conservação do Equipamento Pequeno				
3.2.1.	Fiambreira.	1			Estes equipamentos deverão ser mantidos em boas condições de higiene, sendo higienizados e devidamente bem protegidos.
3.2.2.	Torradeira e Tostadeira.	1			Estes equipamentos deverão ser mantidos em boas condições de higiene, sendo higienizados após utilização.

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
3.2.3.	Pranchas de corte.			1	<u>Observou-se que as tábuas de corte se encontravam com muitas fissuras.</u> As tábuas de corte devem ser em número suficiente, e higienizadas frequentemente. Quando muito degradadas, substituídas ou se possível, planadas evitando assim riscos de contaminações. Deverá ser adquirido material de corte de cores diferenciadas e materiais.
3.2.4.	Trem de cozinha, talheres, copos bem lavados e acondicionados.		X		O trem de cozinha deverá ser acondicionado no interior de armários de forma a minimizarem-se riscos de contaminação. Sempre que não é possível, o mesmo deverá ser armazenado com o orifício voltado para baixo.
3.2.5.	Microondas.			1	<u>Constatou-se que o microondas se encontra a necessitar de higienização.</u> Este equipamento deverá ser mantido em boas condições de higiene, sendo higienizado após utilização.
3.2.6.	Máquina de gelo.			1	<u>A pá do gelo não deve ser armazenada no interior do equipamento.</u> Recomenda-se que após uso esta seja devidamente armazenada num recipiente adequado ao abrigo de contaminações.
3.2.7.	Balança.				Não Auditado Estes equipamentos devem ser aferidos anualmente.
SubTotal		5		5	
Resultado(em %)				50%	

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.	Higiene do Pessoal				
4.1.	Vestuário limpo, completo (touca, avental) e apropriado para trabalho.			1	<u>Todos os colaboradores que acedem às zonas de confeção devem estar devidamente equipados (touca).</u> Segundo o Capítulo VIII do Anexo II do Regulamento CE 852/2004, "qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção.
4.2.	Separação da roupa limpa da suja.	1			Deverá existir um local para separação da roupa limpa da suja.
4.3.	Unhas curtas e limpas, não utilização de pulseiras, anéis e relógios.	1			Segundo o Codex Alimentarius, "objectos pessoais como jóias, relógios, brincos ou outros, não devem ser usados ou trazidos para áreas de manipulação de alimentos, pois representam ameaça à segurança e adequação dos alimentos."
4.4.	Boa saúde dos funcionários.		X		Segundo o Art. 108º do Decreto Lei nº 102/2009 "Os empregadores devem promover a realização de exames médicos, tendo em vista verificar a aptidão física e psíquica do trabalhador para o exercício da sua profissão, bem como a repercussão do trabalho e das suas condições na saúde do trabalhador. Devem ser realizados os seguintes exames médicos: a) Exame de admissão, antes do início da prestação de trabalho ou, quando a urgência da admissão o justificar, nos 20 dias seguintes; b) Exames periódicos, anuais para os menores de 18 anos e para os maiores de 50 anos e de dois em dois anos para os restantes trabalhadores (...)"
4.5.	Não existem objectos de uso pessoal nas áreas alimentares (telemóveis, escovas, carteiras, etc.)	1			Todos os objectos pessoais deverão ser armazenados no interior dos cacifos.
4.6.	Respeita-se a norma de lavar as mãos correctamente:				
4.6.1.	Ao entrar ao serviço.	1			Deve existir um ponto de lavagem de mãos com acção de pedal, bem como doseadores de detergente e dispensadores de papel. Dessa forma respeita-se a norma de lavar as mãos correctamente.
4.6.2.	Depois de manipular superfícies e objectos sujos.	1			Deve existir um ponto de lavagem de mãos com acção de pedal, bem como doseadores de detergente e dispensadores de papel. Dessa forma respeita-se a norma de lavar as mãos correctamente.
4.6.3.	Depois de ir ao WC.	1			Deve existir um ponto de lavagem de mãos com acção de pedal, bem como doseadores de detergente e dispensadores de papel. Dessa forma respeita-se a norma de lavar as mãos correctamente.

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.7.	Letreiro indicativo de "LAVE AS MÃOS".	1			Este letreiro deverá encontrar-se colocado junto aos pontos de lavagem de mãos.
4.8.	Respeita-se a norma de proibição de:				
4.8.1.	Fumar.	1			Segundo o Artigo 4.º do Decreto Lei 37/2007: 1 — É proibido fumar: b) Nos locais de trabalho; c) Nos locais de atendimento directo ao público; (...) q) Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, incluindo os que possuam salas ou espaços destinados a dança;(...).
4.8.2.	Mastigar pastilha elástica.	1			Mastigar pastilha elástica ou comer no horário de trabalho constituem um risco de contaminação, pelo que não é recomendado.
4.8.3.	Comer.	1			Mastigar pastilha elástica ou comer no horário de trabalho constituem um risco de contaminação, pelo que não é recomendado.
4.9.	Letreiro indicativo de "PROIBIDO FUMAR".	1			Deverá ser colocado um letreiro indicativo de "PROIBIDO FUMAR".
SubTotal		11		1	
Resultado(em %)				92%	

Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
5.	Higiene Durante a Preparação				
5.1.	Preparação de Produtos				
5.1.1.	Plano de trabalho em ordem.	1			O plano de trabalho deverá estar sempre em ordem.
5.1.2.	Condições satisfatórias durante a preparação.		X		Segundo o Capítulo II do Anexo II do Regulamento CE 852/2004: "As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos (...)" Durante a preparação deverá ter-se em conta o risco de contaminação para o produto alimentar, pelo que se deverá ter em conta que a mesma seja realizada em condições satisfatórias de Higiene e Segurança.
5.1.3.	Lavagem adequada dos legumes e frutos.			1	Deve ser adquirido um desinfetante de saladas para procederem à correcta lavagem e desinfeção deste tipo de produtos (saladas/vegetais cruas, frutas com casca).
5.1.4.	Utilização de óleo adequado.			1	Segundo a Portaria 11395/95: "Na fritura de géneros alimentícios as gorduras e óleos comestíveis utilizados não podem apresentar um teor em compostos polares superior a 25%; Na preparação e fabrico de géneros alimentícios sujeitos a fritura, a temperatura da gordura ou do óleo não deverá ultrapassar 180° C; Sempre que sejam utilizados equipamentos dotados de termóstato ou outros aparelhos de controlo de temperatura, estes devem ser regulados de forma que a temperatura não ultrapasse os 180°C (...)"
5.1.5.	Correcta recolha de óleos usados (Evidência de registos das recolhas por empresas especializadas).				Não Auditado Deverá ser solicitado à empresa responsável por efectuar a recolha de óleo documentos que comprovem o mesmo (guias).
5.1.6.	Pratos quentes a temperatura superior a 65°C.	1			Pratos confeccionados deverão encontrar-se a uma temperatura superior a 65°C.
5.1.7.	Produtos frios a temperatura inferior a 10°C.	1			Os produtos frios deverão encontrar-se a uma temperatura inferior a 10°C.
5.1.8.	Produtos elaborados encontram-se sempre protegidos.			1	<u>Observou-se a presença de sobremesas sem qualquer identificação ou proteção.</u> Todos os produtos alimentares deverão encontrar-se devidamente protegidos.
SubTotal		3		3	
Resultado(em %)				50%	



Cliente: Cassiano's Snack Bar

Data: 16 de Janeiro de 2019

Relatório nº R:App-27/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progridir	Comentários/Recomendações
----	------------------------	----------	-----------------------------	------------------------------	---------------------------

Total de Cumprimento(em %)

66%

Nota: Acima de 75% está satisfatório