



Veja mais além... Escolha a QualiRAM como seu parceiro de negócio!

Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar



Mobile Apps & Games

24 de Março de 2022





*Veja mais além...Escolha a QualiRAM
como seu parceiro de negócios!*

Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar à Dobsware

Local e Data de elaboração:

Funchal, 24 de Março de 2022

Sumário

Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar

1. Higiene e Conservação das Instalações

Número de Páginas

7

Elaborado por:

Gisela Rodriguez

Gisela Rodriguez

Verificado por:

Sónia Gonçalves

Sónia Gonçalves



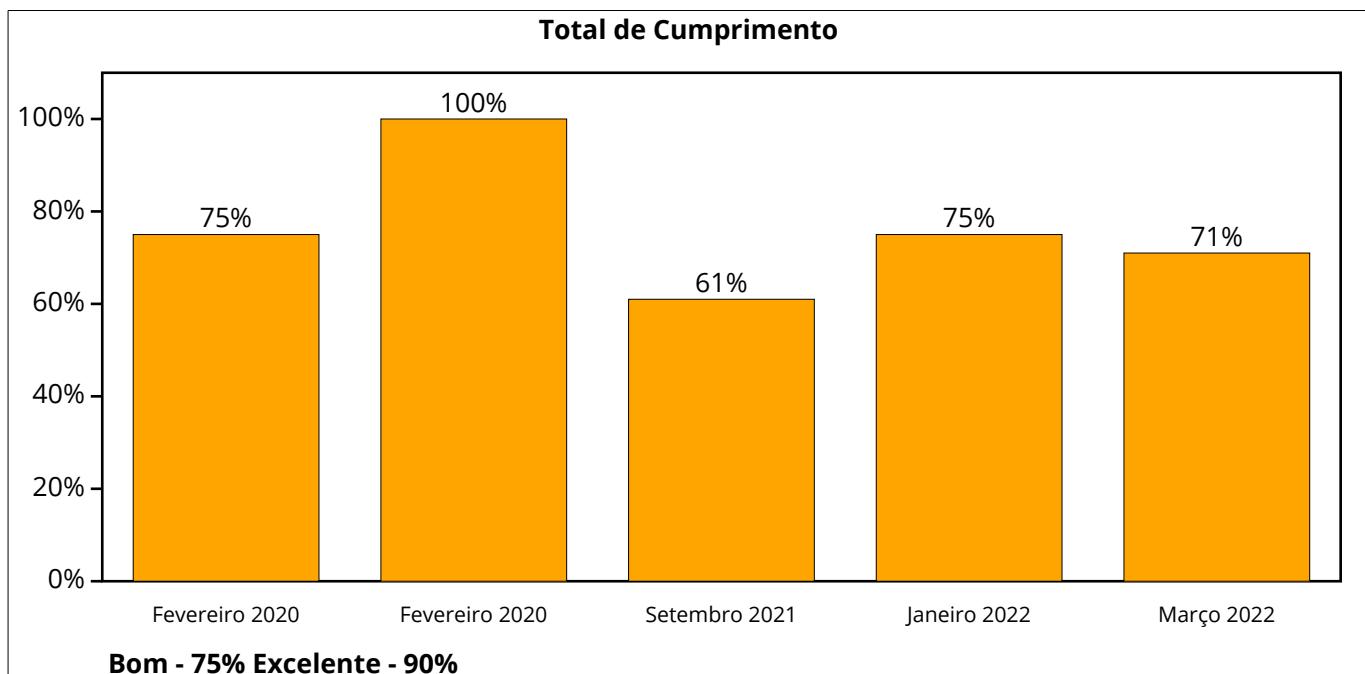
Veja mais além... Escolha a QualiRAM
como seu parceiro de negócios!

Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar Dobsware

Relatório nº 4644/2022

Data da Visita: 24 de Março de 2022

Principais Melhorias a Introduzir



Gisela Rodriguez

O Auditor
Gisela Rodriguez

Pontuação:

- 1 - Menor/Leve
- 2 - Médio/Frequente
- 3 - Elevado/Grave

Cliente: Dobsware
Data: 24 de Março de 2022
Relatório nº 4644/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.	Higiene e Conservação das Instalações				
1.1.	Solos limpos, esgotos, ralos e separadores de gordura e/ou fécula de escoamento limpos e em quantidade suficiente			1	<u>cddbdbfn</u> 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 (...)".
1.2.	Paredes / muretes / rodapés / canos / tectos / janelas e lamelas limpas	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 (...).
1.3.	Zona de recepção de mercadoria	1			Esta zona deverá estar devidamente higienizada e deverão cumprir os horários de passagem de resíduos.
1.4.	Pedilúvio e Rodilúvio presentes nas instalações	1			Deverá estar devidamente higienizado, munido de detergente adequado para o fim a que se destina.
1.5.	Copa limpa e arrumada com bancadas limpas e organizadas	1			A copa deverá encontrar-se limpa e organizada logo após realizado o serviço.
1.6.	Despensa / Armazém / Stock em bom estado de conservação, limpa e arrumada	1			Este local deverá encontrar-se em bom estado de conservação, limpa, arejada e arrumada.
1.7.	Portas limpas, adequadas e em bom estado de conservação	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 (...)"
1.8.	Armários, prateleiras e gavetas limpas			1	<u>dfujy5eutsryjetyjetu</u> Os armários, prateleiras e gavetas deverão encontrar-se organizados e devidamente higienizadas de forma a minimizar o desenvolvimento de contaminações.
1.9.	Puxadores, interruptores e tomadas limpas			2	<u>sethsryhsrysij</u> Deverão encontrar-se em bom estado e devidamente higienizados.

Cliente: Dobsware

Data: 24 de Março de 2022

Relatório nº 4644/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.10.	Caixotes do lixo limpos e fechados			3	<p>athesryhsryjstyjstyjdtuidtuj</p> <p>Estes deverão encontrar-se limpos e devidamente fechados. Deverão possuir tampa com abertura de pedal ou apenas balde sem tampa e pedal para o caso das tulhas nas bancadas que deverão ter uma tampa para o isolamento da mesma quando não está a ser utilizada, os sacos utilizados deverão ser de utilização única.</p>
1.11.	Dispositivo adequado de protecção de insectos (insectocaçadores)			1	<p>Não deve ser utilizado nenhum método artesanal para combate a insectos. Deverá existir um insectoacçador e colocá-lo junto à/as entrada/as de modo a evitar a entrada de pragas (insectos) nas instalações. Este equipamento deverá estar devidamente limpo, com lâmpadas devidamente homologadas e telas com captação eficaz. As telas devem ser substituídas quando apresentam uma carga elevada de vectores e as lâmpadas deverão substituídas segundo o tempo de vida útil recomendado na ficha técnica do mesmo . ATENÇÃO: os dispositivos contra as pragas de uso doméstico são proibidos.</p>
1.12.	Controlo de pragas eficaz			1	<p>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 dos produtos autorizados pela DGS e ECHA.</p>
1.13.	Redes Mosquiteiras			1	<p>As redes mosquiteiras devem ser utilizadas na prevenção de entrada de insectos rastejantes ou voadores, quer em janelas, portas e/ou extractores. Todas as entradas para as zonas de confecção/preparação devem estar devidamente protegidas. As redes mosquiteiras devem estar em bom estado de conservação e higiene.</p>

Cliente: Dobsware

Data: 24 de Março de 2022

Relatório nº 4644/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.14.	Extractores limpos e eficazes	1			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."
1.15.	Lâmpadas protegidas com material inquebrável	1			As lâmpadas deverão encontrar-se protegidas contra a queda e deflagração, pois em caso de quebra, existe a possibilidade de queda de partículas nos géneros alimentícios, não respeitando o estipulado na alínea b), do ponto 2, do Capítulo I e alínea c), do ponto 1, do Capítulo II, do Anexo II, do Reg. (CE) nº852/2004, de 29 de Abril. Recomenda-se que as mesmas sejam higienizadas regularmente, por forma a evitar a acumulação de gordura e pragas.
1.16.	Extintores em perfeito estado de funcionamento e conservação	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 e devidamente higienizados.
1.17.	Ausência de Equipamento Obsoleto	1			Todos os equipamentos que se encontram parados por um longo período de tempo deverão ser retirados das zonas de preparação e confecção. Estes equipamentos deverão estar devidamente identificados e protegidos.
1.18.	Casa do Lixo	1			Esta zona deverá estar devidamente higienizada, com os resíduos bem armazenados, caixotes do lixo fechados e identificados por tipo. Os ecopontos deverão estar devidamente identificados por plástico, cartão e papel, vidro, indiferenciados, óleos usados, subprodutos, pilhas, orgânicos.
1.19.	Zona de venda ao público limpa	1			Estas áreas, como a sala e zonas de acesso a clientes, deverão encontrar-se devidamente higienizadas.

Cliente: Dobsware

Data: 24 de Março de 2022

Relatório nº 4644/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.20.	W.C. limpo e arrumado	1			Sendo que as casas de banho são uma fonte forte de contaminação, recomenda-se que estes locais sejam mantidos em bom estado de higiene, conservação e organização. Estes deverão encontrar-se ainda munidos de caixotes do lixo adequados, dispensador de papel e doseador de detergente desinfectante.
1.21.	Vestiários limpos e arrumados com distinção dos vestiários por sexo equipados com cacifos individuais	1			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 incluindo os sapatos, deverão ser mantidos no seu interior.
SubTotal		17		7	
Resultado(em %)				71	

Total de Cumprimento(em %)

71%

Nota: Acima de 75% está satisfatório

Salienta-se que caso tenham sido identificadas observações ou medidas corretivas, a empresa deve assegurar resposta adequada e/ou implementação das respetivas ações de melhoria, com especial atenção e prioridade nas de nível de risco mais elevado.