



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

Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar



22 de Junho de 2022





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

Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar à Gastromadeira

Local e Data de elaboração:

Funchal, 22 de Junho de 2022

Sumário

Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar

1. Princípios Gerais
2. Higiene e Conservação das Instalações
3. Higiene e Conservação de Equipamentos e Materiais
4. Higiene do Pessoal
5. Higiene Durante a Preparação
6. Distribuição e Preparação de encomendas

Número de Páginas

25

Elaborado por:

Carlos Baptista

Verificado por:

Sónia Gonçalves



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

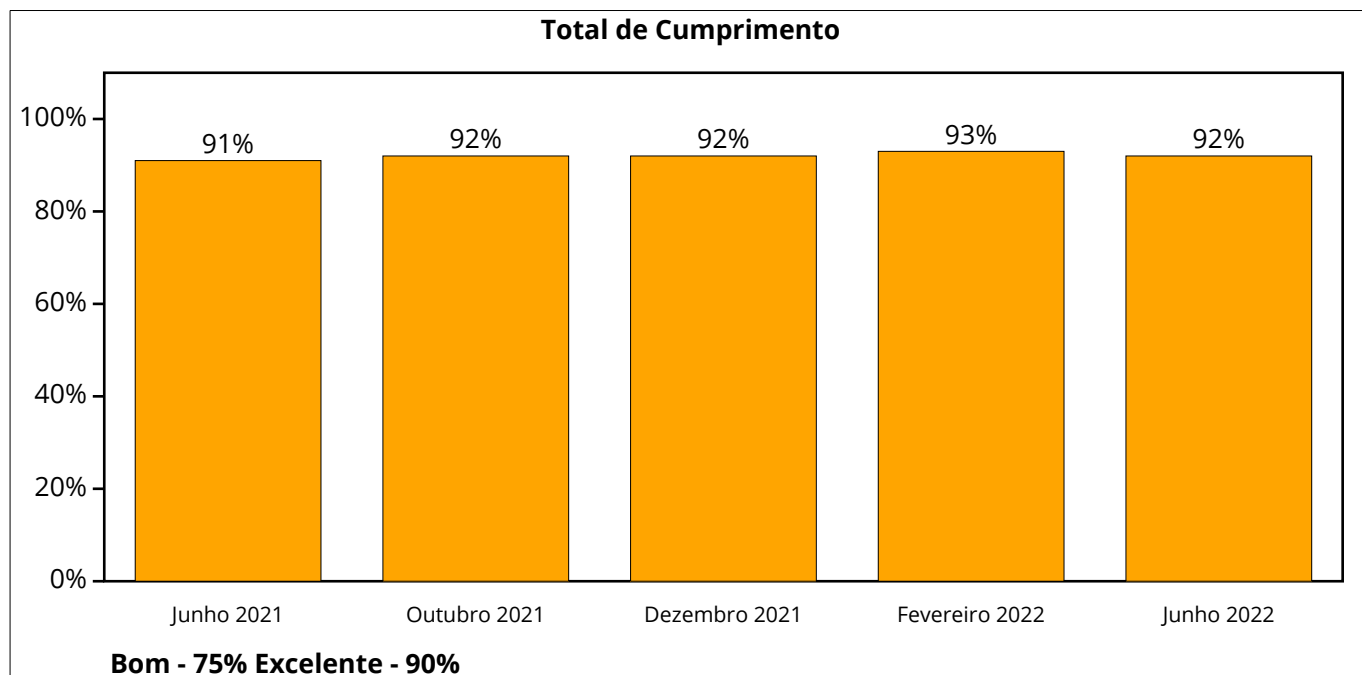
Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar Gastromadeira

Relatório nº 5142/2022

Data da Visita: 22 de Junho de 2022

Principais Melhorias a Introduzir

1. Substituição dos utensílios de limpeza identificados;
2. Preenchimento regular dos impressos relativos à higienização das carrinhas;
3. Proceder à manutenção e limpeza dos equipamentos identificados.



O Auditor
Carlos Baptista

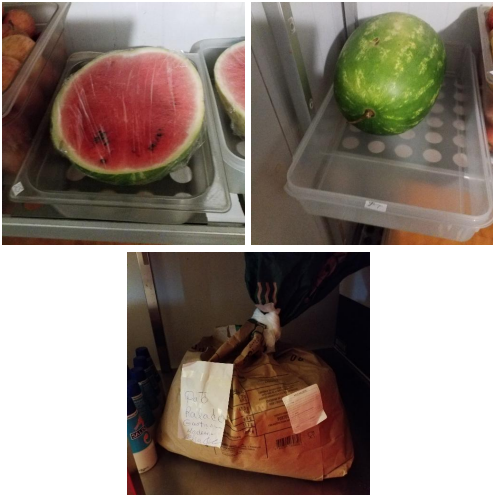
Pontuação:

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

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

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			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. 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 (...)" . As temperaturas de armazenamento devem ser adequadas aos produtos alimentares. Devem sempre ser seguidas as instruções do fornecedor. Recomenda-se ainda que todos os equipamentos de frio deverão ser passíveis de medição para posterior registo de temperaturas.
1.2.	Produtos limpos, bem protegidos, em bom estado e bem identificados 			2	<u>Observou-se a presença de melância sem referência ao lote e à data de corte, bem como pão ralado armazenado pelo fornecedor em saca de farinha, representando um foco enorme de uma potencial contaminação cruzada.</u> 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. (Mantém-se)

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.3.	Produtos bem ordenados	1			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.	Rotulagem adequada aos produtos alimentares	1			Segundo o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios as menções obrigatórias dos produtos embalados incluem:• a denominação; a lista de ingredientes; as substâncias que provocam alergias ou intolerâncias (amendoins, leite, mostarda, peixe, cereais que contêm glúten, etc.); a quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes; a quantidade líquida do género alimentício; a data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo; as condições especiais de conservação e/ou as condições de utilização; o nome ou a firma e o endereço do operador da empresa do setor alimentar ou do importador; uma declaração nutricional (salvo exceções). Todos os produtos alimentares adquiridos/vendidos em território nacional deverão ter rotulagem em português.
1.5.	Existência de um local designado para produtos não conformes e a sua devida identificação	1			Deverá estar definido um local para armazenamento de produtos não conformes, de preferência separado dos produtos em conformidade, e proceder à sua devida identificação.
1.6.	Respeitada a Data Limite de Consumo	1			Todos os produtos alimentares deverão respeitar a data limite de consumo. Devem realizar a supervisão dos mesmos de forma regular.

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.7.	É cumprido o princípio FIFO/FEFO	1			Recomenda-se que na recepção e armazenamento dos géneros alimentícios, seja tido em conta a rotação do stock segundo o princípio do FIFO (first in, first out - o primeiro a entrar é o primeiro a sair) e FEFO (first expire, first out - o primeiro a expirar é o primeiro a sair) por forma a não ocorrer o aparecimento de produto com validade ultrapassada.
1.8.	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.
1.9.	Separação entre as zonas quentes e frias	1			Deverão estar definidas e identificadas as zonas de quentes e frios.
1.10.	Descongelação de produtos no frio e rápida	1			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.
1.11.	Congelação correcta dos produtos alimentares	1			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.

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.12.	Recongelação de produtos alimentares	1			A prática da recongelação não é permitida constituindo um risco elevado para o produto alimentar, levando a uma degradação superior, perda de nutrientes e sabor, bem como possível aumento da carga bacteriana presente.
1.13.	Os caixotes do lixo dispõem de tampa, pedal, sacos de utilização única e são em quantidade suficiente.	1			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 desinfectar". Todos os baldes devem ter tampa accionada por pedal e saco de utilização única.
1.14.	Eliminação de restos de véspera	1			Não é permitida a permanência de resíduos alimentares ou subprodutos de dias anteriores, nas instalações. Esta prática potencia o desenvolvimento de contaminações microbiológicas e o aparecimento de pragas, pelo que deverá ser eliminada.
1.15.	Presença de material próprio para cada confecção (pranchas/facas)	1			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.
1.16.	Utensílios lavados, bem acondicionados, e realizam a limpeza após cada uso	1			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, desinfetados. Deverão ser limpos e desinfetados 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 (...)".

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022



Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.17.	Existência de amostras preventivas	1			Devem armazenar no frigorífico/congelador, amostras dos alimentos confeccionados (cerca de 100g) durante 72 horas. Estas devem ser acondicionadas em saquinhos esterilizados e identificados com o nome do produto e a data de confecção.
1.18.	Respeitam e têm conhecimento dos procedimentos higiénicos durante a manipulação dos alimentos	1			Segundo o CAPÍTULO XII do Anexo II do Regulamento (CE) N.º 852/2004 os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que: 1. O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções; 2. Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do processo referido no n.º 1 do artigo 5.º do presente regulamento ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP e 3. Todos os requisitos da legislação nacional relacionados com programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares sejam respeitados.;
1.19.	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".
1.20.	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, desinfetadas. Para o efeito, devem ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos (...)".

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

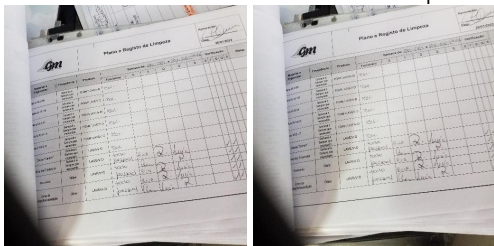
Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.21.	Fichas Técnicas e Declarações de Conformidade	1			Deverão estar disponíveis as fichas técnicas e as respectivas declarações de conformidade de todos os materiais de utilizados para o embalamento.
1.22.	Proibida a utilização de panos e palhas d'aço	1			Os panos multiusos constituem um foco grande de acumulação de sujidade 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 constituírem um perigo físico tanto para alimentos como para os consumidores. Devem ser adquiridos esfregões apropriados à indústria alimentar.
1.23.	Produtos e utensílios de limpeza devidamente higienizados e armazenados em local próprio 			1	<u>Constatou-se alguma degradação em esponjas utilizadas na copa.</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.
1.24.	Utilização de produtos químicos homologados e autorizados pela DGAV 			1	<u>Verificou-se que alguns doseadores contendo produto químico não estavam devidamente identificados. Recomenda-se a identificação correta de todos eles.</u> Os produtos químicos utilizados deverão ser homologados para a indústria alimentar dada a sua inocuidade e presença de fichas técnicas e de segurança, e estar devidamente identificados. Deverão ser utilizados para as zonas de produção produtos com capacidade desinfetante e anti-bacteriana. (Mantém-se)
1.25.	Manual HACCP actualizado	1			Deverá existir manual HACCP, sendo que o mesmo deve encontrar-se devidamente actualizado, completo e em bom estado.

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.26.	Preenchimento correcto e actualizado dos impressos 			1	No decorrer da auditoria foi possível verificar a <u>inexistência do preenchimento dos impressos inerentes à higienização das carrinhas.</u> Segundo o Artigo 5.º do Cap II do Reg. 852/2004: "Os operadores das empresas do sector alimentar devem manter e conservar registos das medidas tomadas para controlar os riscos de forma adequada e durante um período apropriado, compatível com a natureza e dimensão da empresa do sector alimentar; Os operadores das empresas do sector alimentar devem disponibilizar quaisquer informações relevantes contidos nesses registos à autoridade competente e aos operadores das empresas do sector alimentar receptoras, a seu pedido".
1.27.	É assegurada a rastreabilidade dos produtos alimentares, com presença de Fichas Técnicas de matéria-prima e produto acabado		X		<u>Ver ponto 1.2. Uma vez que não guardaram a referência da melância mencionada anteriormente, não é possível garantir a rastreabilidade deste produto.</u> Deverão manter a rotulagem dos produtos alimentares sempre que possível e até o produto ser consumido pelo cliente, devendo encontrar-se disponíveis as Fichas Técnicas das matérias-primas e produto acabado. 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 (...)".
1.28.	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
1.29.	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 climáticas, e, que poderá atingir os 25°C.
1.30.	Realização de controle analítico (microbiológicos e zaragatoas)	1			Deverão ser efectuados exames microbiológicos ao produtos alimentares e aos equipamentos, bem como zaragatoas aos manipuladores

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.31.	Estojo de primeiros-socorros encontra-se completo e sinalizado	1			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.
1.32.	Deverá estar afixado, em local bem visível, e com caracteres facilmente legíveis pelos utentes, os seguintes avisos:				
1.32.1.	O nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento	1			Segundo a alínea a) do n.1 do Artigo 134 da Secção III do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro.
1.32.2.	CAE adequado às funções da empresa	1			A licença e o CAE deverão ser adequados à realidade da empresa.
1.32.3.	Existência de Livro de Reclamações com todas as reclamações entregues em tempo útil à autoridade competente				Não Auditado Segundo a alínea f) do n.1 do Artigo 134 da Secção III do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro
1.32.4.	A sinalização de proibição de fumar 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.
1.32.5.	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, conforme ao modelo A constante do anexo I da lei n.º 37/2007.
1.32.6.	Proibição/Permissão de entrada a animais	1			Segundo o ponto 4, do artigo 131.º, da Lei n.º 15/2018 de 27 de Março, que altera o Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro, "É permitida a permanência de animais de companhia em espaços fechados, mediante autorização da entidade exploradora do estabelecimento expressa através de dístico visível afixado à entrada do estabelecimento, sendo sempre permitida a permanência de cães de assistência, desde que cumpridas as obrigações legais por parte dos portadores destes animais".



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

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.32.7.	Informação sobre os alergénios disponibilizada ao público	1			Segundo o Regulamento (EU) Nº 1169/2011 de 25/10 do Parlamento Europeu é obrigatório a disponibilização ao público da informação sobre os alergénios
SubTotal		32		4	
Resultado(em %)				86	

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
2.	Higiene e Conservação das Instalações				
2.1.	Solos limpos, esgotos, ralos e separadores de gordura e/ou fécula de escoamento limpos e em quantidade suficiente		X		<u>Constatou-se a presença de alguma degradação no pavimento, dificultando desta forma a possibilidade de uma correcta higienização. Recomenda-se a sua manutenção.</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 (...)".
2.2.	Paredes / muretes / rodapés / canos / tectos / janelas e lamelas limpas				Não Auditado 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.	Zona de recepção de mercadoria	1			Esta zona deverá estar devidamente higienizada e deverão cumprir os horários de passagem de resíduos.
2.4.	Copa limpa e arrumada com bancadas limpas e organizadas	1			A copa deverá encontrar-se limpa e organizada logo após realizado o serviço.
2.5.	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.
2.6.	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 (...) "
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.

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
2.9.	Caixotes do lixo limpos e fechados	1			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.
2.10.	Dispositivo adequado de protecção de insectos (insectocaçadores)	1			Não deve ser utilizado nenhum método artesanal para combate a insectos. Deverá existir um insectocaçador 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.
2.11.	Controlo de pragas eficaz	1			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.
2.12.	Redes Mosquiteiras	1			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.

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
2.13.	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."
2.14.	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.
2.15.	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.
2.16.	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.
2.17.	Casa do Lixo			1	<u>A casa do lixo apresentava-se com sujidade acumulada.</u> 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.

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
2.18.	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.
2.19.	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		16		1	
Resultado(em %)				94	

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022


Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
3.	Higiene e Conservação de Equipamentos e Materiais				
3.1.	Limpeza e Conservação do Equipamento Grande				
3.1.1.	Fogão, Grill, Fornos, Robots de Cozinha	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  			2	<p>Constatou-se a <u>presença de borrachas vedantes em mau estado de conservação na camara frigorífica do peixe e frutas/sobremesas/laticínios.</u></p> <p>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 (...)".</p> <p>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.</p> <p>(Mantém-se)</p>

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
3.1.4.	Exaustores 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." 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 escorredores 			1	<u>Verificou-se a presença de desenvolvimento de sujidade no interior da máquina identificada.</u> A máquina de lavar-loiça deverá encontrar-se em boas condições e utilizar produtos químicos adequados e homologados.
3.1.6.	Esterilizador	1			Este equipamento deverá manter-se em bom estado de higiene e conservação.
3.1.7.	Abatedor de Temperatura	1			Este equipamento deverá encontrar-se em bom estado de limpeza e integridade física.
3.1.8.	Máquina de Vácuo	1			Este equipamento deverá manter-se em bom estado de higiene e conservação.
3.1.9.	Descascador de batatas			2	<u>Constatou-se a presença de desenvolvimento de degradação no equipamento.</u> O mesmo deverá encontrar-se em bom estado de higiene e conservação. (Mantém-se)
3.1.10.	Mesas de Trabalho	1			As mesmas deverão manter-se em bom estado de higiene e conservação (ausência de fissuras que permitam a acumulação de resíduos).
3.1.11.	Carrinhos (transporte de caixas)	1			Os mesmos deverão encontrar-se em bom estado de higiene e conservação.
3.1.12.	Caixas de Transporte	1			Deverão manter-se em bom estado de higiene e conservação.

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
3.1.13.	Tabuleiros	1			Os tabuleiros deverão encontrar-se em bom estado de higiene e conservação. Os mesmos devem ser feitos de materiais aptos para contacto com produto alimentar.
3.2.	Limpeza e Conservação do Equipamento Pequeno				
3.2.1.	Equipamentos de Corte: Fiambreira/ Serra eléctrica/ Cortador de Bacalhau	1			Estes equipamentos deverão ser mantidos em boas condições de higiene, sendo higienizados e devidamente bem protegidos.
3.2.2.	Pranchas de corte				Não Auditado A 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.
3.2.3.	Trem de cozinha, talheres, copos bem lavados e acondicionados	1			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. Todo o trem deverá estar em perfeitas condições de conservação e de higiene.
3.2.4.	Balança	1			Estes equipamentos devem ser aferidos anualmente, e os certificados deverão estar disponíveis para consulta, de forma a serem apresentados às autoridades fiscalizadoras, se solicitado.
SubTotal		13		3	
Resultado(em %)				72	

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

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			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 farda e da roupa pessoal, uma vez que a farda de trabalho deverá estar sempre em bom estado de higiene e de conservação. A roupa pessoal utilizada deverá ser colocada dentro dos cacifos.
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	1			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/joelho/cotovelo, bem como doseadores de detergente e dispensadores de papel. Dessa forma respeita-se a norma de lavar as mãos correctamente.

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
4.6.2.	Depois de manipular superfícies e objectos sujos	1			Deve existir um ponto de lavagem de mãos com acção de pedal/joelho/cotovelo, 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.
4.7.	Letreiro indicativo de "LAVE AS MÃOS"		X		<u>Deverá ser colocado o letreiro identificativo de correcta higienização das mãos.</u> 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			Não é permitido fumar com a farda designada para o local de trabalho. Segundo o Artigo 4.º do Decreto Lei 63/2017:1 — É proibido fumar: b) Nos locais de trabalho; c) Nos locais de atendimento direto ao público; (...) d) 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			Comer no horário de trabalho constitui um risco de contaminação, devendo existir um local próprio para refeições do pessoal, afastado da zona de preparação/confecção.
4.9.	Letreiro indicativo de "PROIBIDO FUMAR"	1			Deverá ser colocado um letreiro indicativo de "PROIBIDO FUMAR".
SubTotal		12		0	
Resultado(em %)				100	

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

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	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, 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 desinfecção deste tipo de produtos (saladas/vegetais cruas, frutas com casca). Nota: As sangrias e cocktails deverão ser efectuados após a correcta desinfecção das frutas a serem utilizadas. Também as frutas utilizadas no espremedor de citrinos e nos liquidificadores deverão ser desinfetados.
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 (...)"

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
5.1.5.	Correcta recolha de óleos usados (Evidência de registos das recolhas por empresas especializadas)	1			Segundo a Portaria n.º 145/2017, de 26 de Abril, Os certificados existentes devem ser conservados durante o respectivo período de validade de forma a serem apresentados às autoridades fiscalizadoras, se solicitado. Sempre que é efectuada uma recolha de Óleos Alimentares Usados é necessário emitir uma Guia de Acompanhamento de Resíduos. Desde 1 de Janeiro de 2018 que as guias de acompanhamento de óleos usados são electrónicas, as mesmas deverão ser conservadas no e-mail de forma a serem apresentadas às autoridades fiscalizadoras, se solicitado.
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			Todos os produtos alimentares deverão encontrar-se devidamente protegidos.
SubTotal		8		0	
Resultado(em %)				100	

Cliente: Gastromadeira

Data: 22 de Junho de 2022

Relatório nº 5142/2022

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
6.	Distribuição e Preparação de encomendas				
6.1.	Viaturas adequadas para o transporte	1			As viaturas deverão ser adequadas ao transporte das mercadorias e encontrarem-se devidamente identificadas como venda e/ou distribuição.
6.2.	Viaturas em bom estado de higiene e conservação	1			Deverão ser efectuadas higienizações regulares, cumprindo com o plano de higienização estipulado, preenchendo o impresso correspondente.
6.3.	Impressos inerentes à higienização dos veículos devidamente preenchidos		X		<u>Ver ponto 1.27.</u> Deverão ser registadas as higienizações realizadas ao veículo de distribuição, com a periodicidade atribuída.
6.4.	Preparação de encomendas para distribuição	1			As encomendas deverão ser organizadas pela rota de entrega, bem como efectuadas em condições de segurança e higiene.
6.5.	Mercadoria bem acondicionada durante o transporte	1			A mercadoria deve ser acondicionada de forma a evitar quedas/danos dos géneros alimentícios, evitando assim possíveis contaminações cruzadas.
6.6.	Temperaturas de transporte adequadas	1			As viaturas deverão possuir sistema de climatização quando aplicável, garantindo assim a correcta protecção e transporte dos géneros alimentícios de acordo com as especificações do produto. Estas temperaturas deverão ser registadas em documento próprio.
SubTotal		5		0	
Resultado(em %)				100	

Total de Cumprimento(em %)

92%

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.

Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar à Gastromadeira Registo



Registo Presença Auditoria

Data	22/06/22	Horas	17h	às	17:30h
Local	Gastromadeira				
Auditoria	HACC?				

Nome Colaborador	Função	Rubrica
Sandra Ferreira	higiene	
Adriana F.		
Adriana Fernandes	chefe de cozinha	Adriana
Manoel fern	Cozinheira	Manoel fern

Observações / Incumprimentos

- Presença de formigão regular os impressos
brancos as embalagens das caixas
- Proceder à limpeza e manutenção
dos equipamentos de trabalho identificados
- identificar os produtos de higiene

O Auditor (Nome/Rubrica):
