



Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar à Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Local e Data de elaboração:

Funchal, 27 de Fevereiro 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:

Patrícia Pires

Verificado por:

Sónia Gonçalves

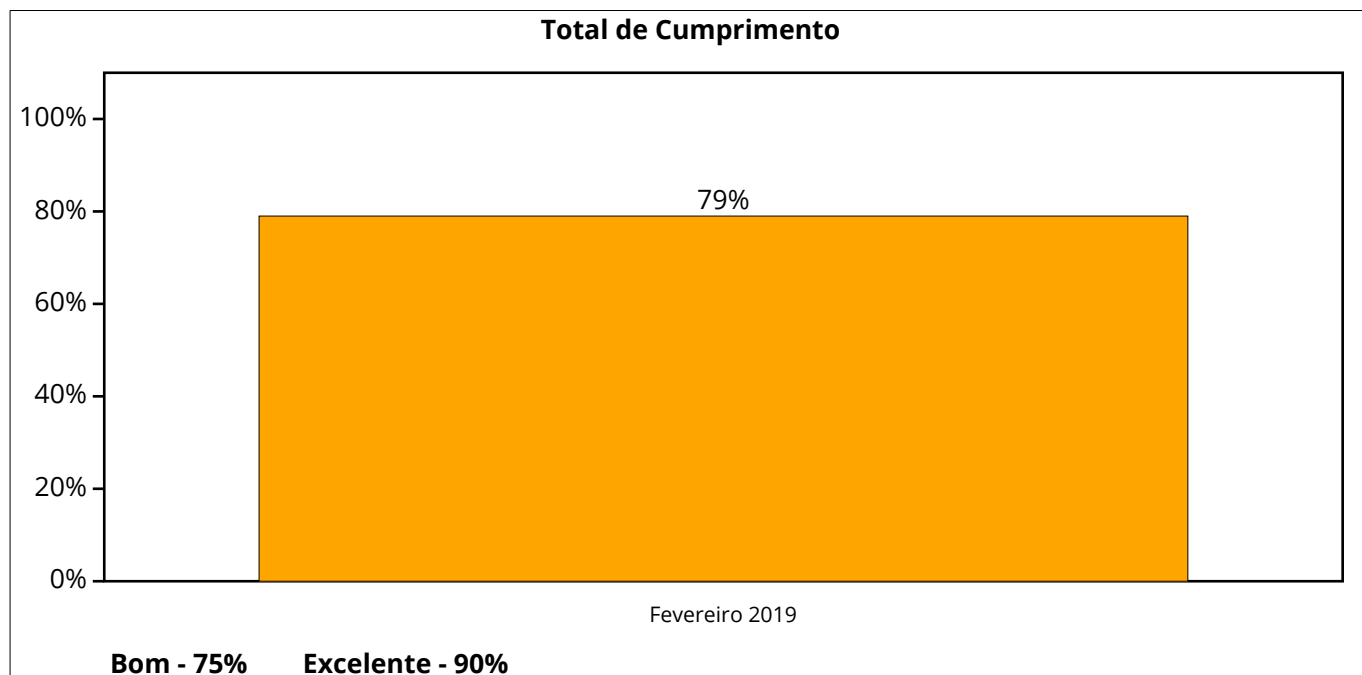


Relatório - Auditoria de Higiene e Segurança Alimentar à Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Relatório nº 186/2019

Data da Visita: 27 de Fevereiro de 2019

Principais Melhorias a Introduzir



Patrícia Pires

O Auditor
Patrícia Pires

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019


Relatório nº 186/2019

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			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.
1.2.	Produtos limpos, bem protegidos, em bom estado e bem identificados. 		X		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.
1.3.	Produtos bem ordenados.	1			De acordo com o Codex Alimentarius, "Os patógenos podem ser transferidos de um alimento a outro, directamente ou por manipuladores de alimentos, superfícies de contacto 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).

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

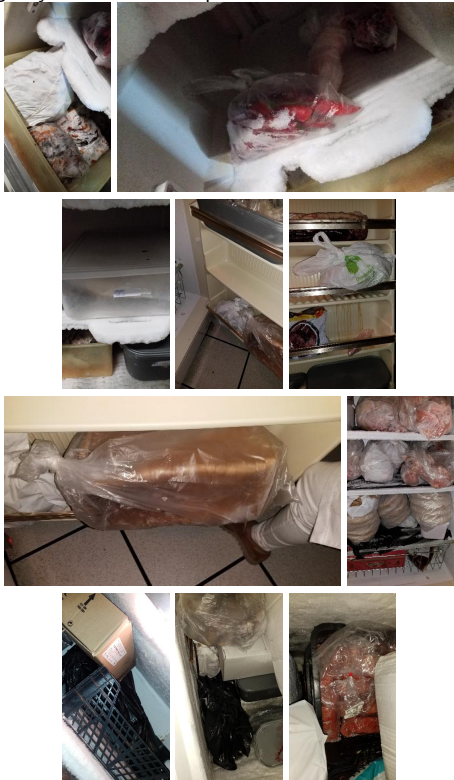

Relatório nº 186/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.4.	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.
1.5.	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.
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.
1.8.	Descongelação de produtos no frio e rápida.				<u>nao vi</u> Não Auditado 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.

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019


Relatório nº 186/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.9.	<p>Congelamento correcto dos produtos alimentares.</p> 			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.
1.10.	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.
1.11.	<p>Presença de material próprio para cada confecção (pranchas/facas).</p> 		X		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: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

Relatório nº 186/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.12.	Utensílios lavados bem acondicionados e realizam a limpeza de utensílios 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, 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 (...)".
1.13.	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.;
1.14.	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: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

Relatório nº 186/2019

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 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.
1.17.	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			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 e autorizados pela DGAV 	1			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
1.20.	Estojo de primeiros-socorros encontra-se completo e sinalizado.	1			<u>nao ta sinalizada</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: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

Relatório nº 186/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.21.	Preenchimento correcto e actualizado dos impressos			1	<u>do bar ta ok</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".
1.22.	É assegurada a rastreabilidade dos produtos alimentares.			1	Deverão manter a rotulagem dos produtos alimentares sempre que possível e até o produto ser consumido pelo cliente. 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).',			1	Deverão ser efectuados exames microbiológicos ao produtos alimentares e aos equipamentos, bem como zaragatoas aos manipuladores
1.25.	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.
1.26.	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.
1.27.	Deverá estar afixado, em local bem visível, e com caracteres facilmente legíveis pelos utentes, os seguintes avisos:				
1.27.1.	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.
1.27.2.	Lista de preços (à entrada e no interior do estabelecimento)	1			Segundo o n.1 do Artigo 135 da Secção III do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro.
1.27.3.	Existência de Livro de Reclamações com todas as reclamações entregues em tempo útil à autoridade competente	1			Segundo a alínea f) do n.1 do Artigo 134 da Secção III do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

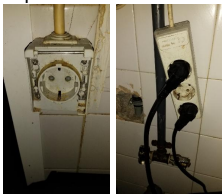
Relatório nº 186/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
1.27.4.	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 Decretos-Leis n.º 126/96, de 10 de Agosto, 111/2010 de 15 de Outubro e 48/2011 de 1 de Abril.
1.27.5.	Tabelas de preços, caso prestem serviços de cafetaria				Não Auditado Segundo a alínea a) do Artigo 14 da Portaria 215/2011 de 31 de Maio.
1.27.6.	Proibição entrada a animais (exceptuando cães de assistência).	1			Segundo a alínea c) do n.1 do Artigo 134 da Secção III do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro
1.27.7.	Indicação de Atendimento Prioritário	1			Segundo o Decreto-Lei n.º 58/2016, de 29 de agosto, todas as entidades públicas e privadas, singulares e coletivas, que prestem atendimento presencial ao público, estão obrigadas a prestar atendimento prioritário.
1.27.8.	Proibição de venda de bebidas a menores de 18 anos	1			Segundo o Artigo 3º do Decreto -Lei n.º 106/2015, de 16 de Junho.
1.27.9.	Proibição de venda de tabaco a menores de 18 anos	1			Segundo Artigo 15.º, n.º1, alínea c), da Lei 37/2007, de 14 de agosto na redacção dada pela Lei 109/2015, de 26 de agosto
1.27.10.	Informação sobre os alergénios disponibilizada ao público			1	Segundo o Regulamento (EU) N° 1169/2011 de 25/10 do Parlamento Europeu é obrigatório a disponibilização ao público da informação sobre os alergénios
1.28.	CAE adequado às funções da empresa	1			A licença e o CAE deverão ser adequados à realidade da empresa.
1.29.	Manual HACCP actualizado	1			Deverá existir manual HACCP, sendo que o mesmo deve encontrar-se devidamente actualizado, completo e em bom estado.
SubTotal		25		9	
Resultado(em %)				74%	

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019



Relatório nº 186/2019

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			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 / 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 (...).
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.	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."
2.5.	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.	1			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. 		X		Deverão encontrar-se em bom estado e devidamente higienizados os puxadores, interruptores e tomadas.
2.9.	Caixotes do lixo limpos e fechados.	1			Estes deverão encontrar-se limpos e devidamente fechados. Deverão possuir tampa com abertura de pedal e saco de utilização única.

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019


Relatório nº 186/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
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.
2.11.	Extintores em perfeito estado de funcionamento. 		X		<u>tambem nao ta sinalizado</u> 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			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. 		X		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		11		1	
Resultado(em %)				92%	

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019


Relatório nº 186/2019

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	<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.</p> <p>As borrachas vedantes não devem apresentar sinais de acumulação de bolores ou degradação.</p>
3.1.4.	Exaustores limpos e eficazes.	1			<p>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."</p> <p>Os exaustores e filtros deverão ser mantidos em boas condições de higiene, devendo ser cumprido o plano de higienização estabelecido.</p>

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

Relatório nº 186/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
3.1.5.	Máquina de lavar-loiça e escorredores. 			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.	Torradeira e Tostadeira.	1			Estes equipamentos deverão ser mantidos em boas condições de higiene, sendo higienizados após utilização.
3.2.2.	Pranchas de corte.	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 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.
3.2.4.	Microondas.	1			Este equipamento deverá ser mantido em boas condições de higiene, sendo higienizado após utilização.
3.2.5.	Máquina de gelo.	1			Recomenda-se que após uso esta seja devidamente armazenada num recipiente adequado ao abrigo de contaminações.
SubTotal		8		2	
Resultado(em %)				80%	

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

Relatório nº 186/2019

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			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.		X		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			<u>serve as mesas tem unhas de gel</u> 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, 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.
4.7.	Letreiro indicativo de "LAVE AS MÃOS".			1	Este letreiro deverá encontrar-se colocado junto aos pontos de lavagem de mãos.

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

Relatório nº 186/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progredir	Comentários/Recomendações
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		7		5	
Resultado(em %)				59%	

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

Relatório nº 186/2019

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.	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).
5.1.4.	Utilização de óleo adequado.	1			<u>recomenda-se que seja realizado com mais frequência</u> 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 termostato 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).	1			<u>nao tem guias</u> 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			Todos os produtos alimentares deverão encontrar-se devidamente protegidos.
SubTotal		7		1	

Cliente: Célebre Sensação Lda. (Restaurante Bar Aconchego)

Data: 27 de Fevereiro de 2019

Relatório nº 186/2019

Nº	Parâmetros Controlados	Conforme	Oportunidade de Melhoria	Incidência Para Progridir	Comentários/Recomendações
		Resultado(em %)		88%	
		Total de Cumprimento(em %)		79%	Nota: Acima de 75% está satisfatório