

## ANEXO I - AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

**Visita técnica realizada na empresa Park Sul Buffet no dia 02/12/2021 às 13:00h**

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

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

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

S: Sim      N: Não      N.A: Não aplica

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

Quantidade de Itens que não se aplicam – 23 itens – considerando que no momento da visita não havia produção de alimentos, não havia funcionários que realizam a produção de alimentos.

Item 2 – Presença de objetos que não fazem parte da área de alimentação.

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

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

Item 17 – equipamentos estavam com poeira;

Item 19 – geladeira com portas danificada;

Item 30;33;34;35– não foi apresentado documentação no momento da visita. Fomos informados pelo sr. Tiago que a cozinha do buffet está passando por um processo de mudança. Atualmente a cozinha está instalada dentro um espaço compartilhado (igreja). Porém, ainda em fase de ajustes e reforma. Não possui Manual de Boas práticas para o atual espaço.

Pontuação avaliada após retirada dos itens que não se aplicam: 265 iniciais

Perda de pontuação: 135 pontos

### **Definição: Ruim**

Diante da pontuação e check list apresentado, a empresa **Park Sul Buffet** não foi aprovada na visita técnica.