

1) - IDENTIFICAÇÃO DO PAPEL DE TRABALHO

DATA DE REALIZAÇÃO DA
AUDITORIA: 29/08/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOAÍMA

EXERCÍCIO AUDITADO:
2017

ETAPAS DO(S) PROGRAMA(S) DE TRABALHO(S): Execução – aplicação de check-list.

PAPEIS DE TRABALHO RELACIONADOS:

OBJETIVO: Verificar e avaliar aspectos como as condições de higienização das instalações, equipamentos e móveis e utensílios, bem como a execução e os controles existentes na alimentação escolar municipal.**CRITÉRIO:** Resolução RDC n. 216 de 15/09/2004.**ESCOLA:**

- 1) Escola Municipal Abelhinha de Giru (zona rural)
- 2) Escola Municipal Uberaba (zona rural)
- 3) Escola Municipal Montes Claros (zona rural)
- 4) Escola Municipal Marianos (zona rural)
- 5) Pré Escolar Municipal do Bairro Bela Vista – Ex-Abelhinha II (zona urbana)
- 6) Escola Municipal Coronel Lídio Araújo (zona urbana)
- 7) Escola Municipal Antônio Gerônimo (zona urbana)

RESPONSÁVEIS PELO PREENCHIMENTO: Jefferson Mendes Ramos e Marcos Aurélio Cassimiro

2) – IDENTIFICAÇÕES RESPONSÁVEIS

PREFEITO: Dauro Barreto Melo Filho - Prefeito Municipal (ORDENADOR DE DESPESAS)

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO: Luciana Murta Barreto

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: Cristhiane Chaves Luz CI (RG):11.516.922 – SSP/MG

CPF: 045.136.276-46

3) – APLICAÇÃO DO CHECK-LIST

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	1	2	3	4	5	6	7	REF.
I – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS										
1.	As instalações físicas tem revestimento adequado e estão limpos e conservados?	Item 4.1.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	N	N	S	N	S	S	
2.	As áreas externas estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Item 4.1.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
3.	A iluminação da área proporciona visualização adequada das atividades?	Item 4.1.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	N	S	N	S	S	
4.	As instalações elétricas são protegidas de forma a permitir a higienização dos ambientes?	Item 4.1.9 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	N	N	S	N	S	S	
5.	A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça etc.?	Item 4.1.10 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
6.	As instalações sanitárias e os vestiários se comunicam diretamente com a área de preparação de alimentos ou refeitórios?	Item 4.1.12 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	N	N	N	S	N	N	
7.	As instalações sanitárias possuem lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	N	S	S	S	

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	1	2	3	4	5	6	7	REF.
8.	Os coletores de resíduos são dotados de tampas e acionados sem contato manual?	Item 4.1.13 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	N	N	N	N	N	
9.	Existe lavatório exclusivo para a higiene das mãos na manipulação e perereparação dos alimentos?	Item 4.1.14 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
10.	As superfícies das instalações, dos equipamentos e dos móveis e utensílios utilizados na preparação e manuseio dos alimentos são lisas, impermeáveis e laváveis que impeçam a contaminação destes?	Item 4.1.17 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	N	S	S	S	S	S	
II – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS E UTENSÍLIOS										
11.	As áreas de preparação dos alimentos são higienizadas após o término dos trabalhos?	Item 4.2.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
12.	Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias usam uniformes apropriados?	Item 4.2.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	N	S	N	N	S	N	
III – MANIPULADORES										
13.	Os manipuladores usam uniformes conservados, limpos e compatíveis à atividade?	Item 4.6.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
14.	Os manipuladores lavam as mãos antes de manipular os alimentos?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
15.	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene?	Item 4.6.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N	N	N	N	N	N	N	
16.	Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes ou touca e não usam barba e/ou objetos de adorno pessoal ou maquiagem?	Item 4.6.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	

ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	1	2	3	4	5	6	7	REF.
17.	Os manipuladores tem documentação comprovando a sua capacitação?	Item 4.6.7 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	N	S	S	S	
18.	Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecido para os manipuladores?	Item 4.6.8 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
IV – MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS										
19.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção?	Item 4.7.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
20.	Os lotes de matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazo de validade vencidos são devolvidos ao fornecedor ou têm uma destinação final?	Item 4.7.4 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	N/A	S	S	S	
21.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente acondicionados e identificados, respeitando o prazo de validade?	Item 4.7.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
22.	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local que garanta ventilação, limpeza e desinfecção?	Item 4.7.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
V – PREPARAÇÃO DO ALIMENTO										
23.	As matérias-primas e os ingredientes não utilizados são adequadamente acondicionados contendo a identificação mínima (descrição do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem)?	Item 4.8.6 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	N/A	N/A	N/A	S	S	S	

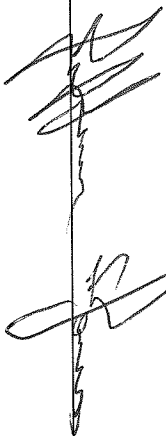
ITEM	PROCEDIMENTOS	CRITÉRIO	1	2	3	4	5	6	7	REF.
VI – ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO										
24.	Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	Item 4.9.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
25.	O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometem sua qualidade higiênico-sanitária?	Item 4.9.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
26.	Os meios de transporte do alimento preparado são devidamente higienizados?	Item 4.9.3 do Anexo da Resolução n. 216/2004	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
VII – EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO										
27.	Os manipuladores adotam procedimentos com vistas à redução do risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis?	Item 4.10.2 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
28.	Os utensílios usados na consumação dos alimentos (pratos, colheres) são descartáveis ou devidamente higienizados?	Item 4.10.5 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	
VIII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO										
29.	Os serviços de alimentação dispõem de um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)?	Item 4.11.1 do Anexo da Resolução n. 216/2004	S	S	S	S	S	S	S	

Legenda: S – SIM, N – NÃO, N/A – NÃO SE APLICA e I – INCONFORMIDADE

4) – OBSERVAÇÕES

A coluna REF. é preenchida em ordem crescente numérica, caso haja alguma observação a ser feita sobre o procedimento. A observação é transcrita na tabela seguinte, referindo-se ao check-list acima preenchido.

REF.	OBSERVAÇÕES
01.	A Escola Municipal Montes Claros (3) está em reforma.
02.	
03.	
04.	
05.	
06.	

Equipe de auditoria:	
Jefferson Mendes Ramos – TC 1658-3	Marcos Aurélio Cassimiro – TC 1444-1
Ass.: 	Ass.: 