



SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária
SUS - Sistema Único de Saúde
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
MOGI MIRIM

10/03/2020

FICHA DE PROCEDIMENTOS

Página

No.01.000115/20

IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE EXECUTORA

45.332.095/0001-89

164801

VISA MUNICIPAL DE MOGI MIRIM

CNPJ/CPF

Código SIA

Nome

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

CNPJ/CPF

Número de Cadastro - CEVS

EMEB PROF^a ANA ISABEL DA COSTA FERREIRA

Razão Social / Nome

LOCAL ISENTO DE CADASTRO

02. LOGRADOURO PÚBLICO

Especifique Outro Local

8550-3/02.Atividades de apoio a educação, exceto caixas escolares

CNAE

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO

Rua Sargento Polícia Militar José Benedito dos Santos, nº sn

Logradouro, No

SEHAC

MOGI MIRIM / SP

Bairro

Município / UF

Telefone

FAX

e-mail

CEP

CARACTERIZAÇÃO DO PROCEDIMENTO

PROGRAMADA

19/02/2020

19/02/2020

Origem do Procedimento

Início (Data)

Fim (Data)

- Procedimento:

01.INSPEÇÃO SANITÁRIA

- Objetivo:

Relatorio de inspeção sanitária para fins de verificação de atendimento da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

- Finalidade:

PROGRAMA MUNICIPAL

- Ação Compartilhada:

- Pessoas contactadas:

- Relato da situação:

Em 19 de Fevereiro de 2020, a equipe de visa compareceu a escola Ana Isabel estabelecida a para fins de verificação aplicação das Boas Praticas de Manipulação de Alimentos.

Informamos que :

No momento da inspeção não nos foi apresentado atestado médico da saúde dos funcionários, pois os mesmos encontram se em poder do SESMET.

Verificado que os funcionários apresentavam se aparentemente saudáveis, observadas as ausências de lesões cutâneas e de sinais e sintomas de infecções respiratórias e oculares.

Observado que somente alguns funcionários apresentam-se de unhas curtas, sem esmalte ou adornos.

Os funcionários não encontram-se com uniformes entregues pela instituição, fazendo uso das vestimentas pessoais, porém encontravam se limpos e com os equipamentos de proteção individual, quando necessários.

No.01.000115/20

Durante as atividades de produção, foram observados hábitos e comportamentos que evitam a contaminação dos alimentos.

Não havia cartazes educativos sobre a higienização das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.

O estabelecimento possui um responsável técnico comprovadamente capacitado para implantar Boas Práticas. Sendo Nutricionista da Prefeitura.

O estabelecimento possui um programa de capacitação do pessoal em Boas Práticas realizado pela Secretaria de Educação.

A recepção de produtos é realizada em local na própria cozinha, por não haver outro local apropriado, com observação sobre a qualidade de: transportadores, embalagens, rotulagens, avaliação sensorial.

Observado que as embalagens, matérias-primas, ingredientes, alimentos preparados, que necessitam ou não de refrigeração ou congelamento são identificados, protegidos e armazenados adequadamente, de acordo com suas características e necessidades de localização, organização e controle de temperatura. Evidenciado a necessidade de mais um freezer para armazenamento correto dos produtos congelados.

Produtos reprovados com prazo de validade vencido ou para devolução aos fornecedores estão armazenados adequadamente quanto à organização e ao local.

Os procedimentos de pré-preparo evitam a contaminação cruzada entre alimentos crus, semi preparados e prontos ao consumo, e as embalagens dos produtos são higienizadas e adequadas à área de pré-preparo.

Verificado in loco que descongelamento e a retirada do sal de produtos são realizados de maneira adequada.

A higienização de hortifrutícolas é realizada em local adequado, porém na mesma pia de demais utilidades devido ao pequeno espaço, respeitando o fluxo evitando a contaminação cruzada, com uso dos ativos desinfetantes e a concentração de uso encontram-se adequados.

Não há instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre a higienização dos hortifrutícolas no local dessa operação.

Os procedimentos de cocção, resfriamento e refrigeração dos alimentos são realizados em locais apropriados e sob controles de tempos e temperaturas adequadas, no entanto, a circulação de ar da cozinha é prejudicada, causando desconforto térmico para os funcionários.

O estabelecimento não oferece aos consumidores ovos crus, nem preparações onde os ovos permanecem crus.

O serviço de alimentação não está realizando a guarda amostras das refeições preparadas conforme as determinações desta Portaria, por falta de freezer para armazenamento

Os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações são adequados e seguem as etapas obrigatórias determinadas nessa Portaria.

Verificado produtos saneantes são rotulados, adequados e armazenados separadamente dos alimentos.

Os funcionários que realizam as operações de higienização são capacitados para isso e utilizam equipamentos de proteção individual, quando necessário

A água utilizada no abastecimento da empresa é adequada e sua qualidade é satisfatória, controlada por análise laboratorial periódica, conforme a legislação em vigor.

O reservatório de água está adequado e sua higienização periódica encontra-se documentada.

Há um sistema de esgoto adequado

Os despejos das pias de produção passam por caixa de gordura higienizada periodicamente e instalada fora da área de manipulação e armazenamento dos alimentos.

Resíduos de óleo da produção não são descartados na rede de esgoto

Na área de produção, o lixo é depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal. Os recicláveis e o lixo encontram-se adequadamente armazenados em local que impossibilita atração de vetores e pragas urbanas

No.01.000115/20

A área para armazenamento de gás é instalada em local ventilado e protegido.

Verificado que os procedimentos para o controle de pragas e vetores urbanos estavam dentro do prazo de validade. Observado em local visível a comprovação dos serviços efetuados por empresa licenciada no órgão competente de vigilância sanitária

Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores. Acesso independente, não comum a habitação e outros usos.

A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos.

Equipamentos, utensílios e móveis são de fácil higienização, não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos e têm as partes de maior risco protegidas, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

Verificado a existência de um fogão novo, guardado esperando a instalação.

O piso é constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações

As paredes e divisórias, assim como tetos e forros são sólidos, com acabamento liso e impermeável.

Verificado pontos de vazamentos, umidade, bolores, infiltrações, trincas, rachaduras, descascamento, goteiras, dentre outros.

As janelas são ajustadas aos batentes, não há proteção com telas milimétricas removíveis para limpeza.

As lâmpadas e luminárias encontram-se desprotegidas contra quedas acidentais ou explosão. Verificado pontos em que as instalações elétricas encontram-se desprotegidas por tubulações .

Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

Não há vestiários para as funcionárias. É utilizado o sanitário em comum aos alunos.

Apresentado o manual de Boas Práticas e os POPs estabelecidos nesta Portaria, que encontram-se disponíveis aos funcionários e à fiscalização sanitária, datados, revisados e assinados.

A unidade apresenta condições satisfatórias com restrição para funcionamento, com pendências a serem regularizadas em curto prazo.

- Considerações finais:

A unidade apresenta condições satisfatórias com restrição para funcionamento, com pendências a serem regularizadas em curto prazo.

AO RESPONSÁVEL PARA CIÊNCIA E PROVIDÊNCIA

- Providências:

CONCLUSÃO DO PROCEDIMENTO

Satisfatório com restrições	Baixo	30
Conclusão	Risco	Prazo de Adequação

PROFISSIONAIS

Credencial	Nome
	MARIA PAULA RODRIGUES DE OLIVEIRA
	ALDRIA CINTIA DE OLIVEIRA

No âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária - Sevisa, que abrange o território do Estado de São Paulo, os inspetores assumem inteira responsabilidade de que esta inspeção foi conduzida e pautada pelos padrões da ética e declaram que não houve conflito de interesse.

No.01.000115/20

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: CLAREANA FALCONI MAZOLINI SARTORI. Sistema e-TCESP. Para obter informações sobre assinatura e/ou ver o arquivo original acesse <http://e-processo.ice.sp.gov.br> - link 'Validar documento digital' e informe o código do documento: 2-BT1X-13PQ-5E6H-436L