

CHECKLIST

Checklist Geral Serviço de Alimentação - Rede KFC

Empresa avaliada:
KFC Bauru



Checklist Geral Serviço de Alimentação - Rede KFC



Avaliador	Maria Fernanda Vieira de Almeida Portes	Início	08/10/2025
Avaliado	KFC Bauru	Fim	08/10/2025

Pontuação: 94.61% - 94.61 / 100 pontos

Notas por tópico

Tópico	Nota obtida	Máximo	Aproveitamento
Área de atendimento / salão de consumo	24.00	24.00	100.00%
Cozinha / Área de Manipulação 01	41.86	46.67	89.71%
Sanitário / Vestiário de Funcionários	10.67	10.67	100.00%
Estoque / Depósito	18.08	18.67	96.88%
Inconformidades resolvidas	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Comentários gerais e observações	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Acompanhante de visita	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica

RESULTADOS

1 - Área de atendimento / salão de consumo

1.1 - HIGIENIZAÇÃO: Área do caixa está limpa, organizada e livre de materiais não compatíveis? (2.67% - 2.67 pontos)

Resposta: Sim

1.2 - ORGANIZAÇÃO: CDC, licença sanitária e demais placas obrigatórias estão expostas aos clientes? (1.33% - 1.33 pontos)

Resposta: Sim

1.3 - HIGIENIZAÇÃO: As instalações (piso, ralos, fiação elétrica, mesas, bancadas, cadeiras, estofados e

prateleiras do salão, lixeira do salão e estruturas em geral) estão em boas condições de higienização? (2.67% - 2.67 pontos)

Resposta: Sim

1.4 - ORGANIZAÇÃO: As instalações (piso, ralos, fiação elétrica, mesas, bancadas, cadeiras, estofados e prateleiras do salão, lixeira do salão e estruturas em geral) estão organizadas e conservadas? (1.33% - 1.33 pontos)

Resposta: Sim

1.5 - HIGIENIZAÇÃO: As lixeiras possuem tampa, acionamento por pedal, dotadas de saco coleto, estão limpas e com acesso disponível? Os resíduos são frequentemente coletados? (2.67% - 2.67 pontos)

Resposta: Sim

1.6 - HIGIENE PESSOAL: Apresentação dos funcionários do atendimento ao cliente está adequada, com uniforme completo e conservado, sem barba, sem adornos, cabelos presos, uso de touca, unhas curtas sem esmalte, maquiagem leve? Realizam lavagem e/ou assepsia das mãos frequentemente? (1.33% - 1.33 pontos)

Resposta: Sim

1.7 - CONTROLE DE PRAGAS: Ambiente livre de pragas, insetos e animais como pombos, pássaros e gatos (sem moscas, iscas espalhadas/consumidas, vestígios, fezes, infestação)? (1.33% - 1.33 pontos)

Resposta: Sim

1.8 - ORGANIZAÇÃO: Kits de mesa embalados adequadamente: guardanapos, talheres, sachês de condimentos, molhos e sal expostos corretamente? (1.33% - 1.33 pontos)

Resposta: Sim

1.9 - HIGIENIZAÇÃO: Contaminação cruzada: são adotados cuidados na retirada de utensílios sujos ou descarte de alimentos e entrega de alimentos e utensílios limpos ao cliente? (2.67% - 2.67 pontos)

Resposta: Sim

1.10 - ORGANIZAÇÃO: Todos os produtos expostos à venda (no caixa, vitrines, prateleiras e cardápios) estão precificados adequadamente? (1.33% - 1.33 pontos)

Resposta: Sim

1.11 - ORGANIZAÇÃO: Os equipamentos de combate / prevenção de incêndio estão presentes e acessíveis? (1.33% - 1.33 pontos)

Resposta: Sim

1.12 - HIGIENIZAÇÃO: Sanitários clientes limpo e organizado?

Resposta: Não Aplicável

1.13 - ORGANIZAÇÃO: Sanitários clientes havia papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido e antisséptico disponíveis e adequados?

Resposta: Não Aplicável

2 - Cozinha / Área de Manipulação 01

2.1 - HIGIENIZAÇÃO: A área de manipulação encontra-se limpa (toda a estrutura física, móveis- ambiente)? (2.75% - 2.75 pontos)

Resposta: Sim

2.2 - HIGIENIZAÇÃO: Os equipamentos estão limpos? Há registro dos procedimentos e estão preenchidos adequadamente? (1.37% - 1.37 pontos)

Resposta: Parcial

Fotos da questão 2.2



Comentário: Acúmulo de sujidades na grade do motor da geladeira

2.3 - HIGIENIZAÇÃO: Os utensílios estão limpos? Placas de corte, formas, panelas, talheres entre outros? (2.75% - 2.75 pontos)

Resposta: Sim

2.4 - ORGANIZAÇÃO: A área de manipulação encontra-se organizada? (0.69% - 0.69 pontos)

Resposta: Parcial

Fotos da questão 2.4



Comentário: Vazamento nas pias de higienização das mãos e na área de higienização dos utensílios

.....

2.5 - ORGANIZAÇÃO: Os equipamentos e utensílios estão em adequado estado de conservação e são de material adequados? (0.69% - 0.69 pontos)

Resposta: Parcial

Fotos da questão 2.5



Comentário: Borracha danificada

2.6 - ORGANIZAÇÃO: Os equipamentos de combate / prevenção de incêndio estão presentes, válidos e acessíveis? (1.37% - 1.37 pontos)

Resposta: Sim

2.7 - IDENTIFICAÇÃO: Os produtos e utensílios de limpeza estão armazenados em local adequado, identificado e distantes do piso? Se fracionados (fora do recipiente original), estão identificados adequadamente? (4.12% - 4.12 pontos)

Resposta: Sim

2.8 - HIGIENIZAÇÃO: As lixeiras possuem tampa, acionamento por pedal, dotadas de saco coletor, estão limpas e com acesso disponível? Os resíduos são frequentemente coletados? (2.75% - 2.75 pontos)

Resposta: Sim

2.9 - HIGIENE AMBIENTAL: Óleo para descarte: armazenado em recipiente para com rótulo indicando o nome, o número do CNPJ da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível". Há registro da coleta? (1.37% - 1.37 pontos)

Resposta: Sim

2.10 - IDENTIFICAÇÃO: No setor, a identificação dos alimentos (abertos, manipulados, preparados, fracionados) estava adequada - presente, completa e correta, incluindo o prazo de validade (legislação ou rótulo após aberto)?

(2.06% - 2.06 pontos)

Resposta: Parcial

Fotos da questão 2.10



Comentário: Produtos sem data de abertura na geladeira

2.11 - VALIDADE: No setor (como um todo), foram encontrados produtos vencidos (etiquetas ou rótulos)? (4.12% - 4.12 pontos)

Resposta: Não

2.12 - ORGANIZAÇÃO: O armazenamento dos produtos (industrializados, preparados, fracionados, abertos) está adequado? Verificar PVPS, temperatura (ambiente, refrigerado, congelado), organização, proteção, distanciamentos (1.37% - 1.37 pontos)

Resposta: Sim

2.13 - TEMPERATURA: Os refrigeradores, câmaras e freezers estão mantendo os alimentos armazenados na temperatura determinada pelo fabricante ou legislação? Há registro em planilha (mínimo 2x ao dia) com temperaturas adequadas? (2.75% - 2.75 pontos)

Resposta: Sim

2.14 - TEMPERATURA: Os equipamentos de temperatura controlada - refrigerador, freezers e/ou câmara estão em estado de conservação adequados? (1.37% - 1.37 pontos)

Resposta: Sim

2.15 - HIGIENE FLV: Os FLVs utilizados crús, são higienizados adequadamente e tratados de forma correta no processo como um todo? Há Cartaz informativo sobre o procedimento de higienização dos FLVs? (1.37% - 1.37 pontos)

Resposta: Sim

2.16 - TEMPERATURA: As temperaturas dos alimentos em manipulação (cocção, pré-preparo, preparo) e os alimentos prontos mantidos em banho-maria ou não, quentes e frios estão adequados? (2.75% - 2.75 pontos)

Resposta: Sim

2.17 - HIGIENIZAÇÃO: A distribuição dos alimentos ocorre de maneira adequada? Utensílios e recipientes mantidos limpos, troca frequente dos alimentos, utensílios mantidos sem contato com alimentos, alimentos protegidos. Verificar fluxo, potenciais riscos de contaminação cruzada etc. (2.75% - 2.75 pontos)

Resposta: Sim

2.18 - COLETA DE AMOSTRA: São realizadas as coletas de amostras dos alimentos de maneira adequada?

Resposta: Não Aplicável

2.19 - ESTRUTURA FÍSICA: Há pia exclusiva para lavagem de mãos, com suportes abastecidos de sabonete líquido sem fragrância, papel toalha e lixeira adequados? (1.37% - 1.37 pontos)

Resposta: Sim

2.20 - HIGIENE PESSOAL: A uniformização do pessoal estava adequada, incluindo asseio pessoal e hábitos de higiene? (1.37% - 1.37 pontos)

Resposta: Sim

2.21 - CONTROLE DE PRAGAS: Ambiente livre de pragas: verificar vestígios ou sinais de infestação por pragas e/ou acessos desprotegidos no setor? (1.37% - 1.37 pontos)

Resposta: Sim

3 - Cozinha / Área de Manipulação 02

3.1 - Possui cozinha / área de manipulação 02?

Resposta: Não

4 - Bar / Copa de Bebidas

4.1 - Possui bar / copa de bebidas?

Resposta: Não

5 - Sanitário / Vestiário de Funcionários

5.1 - HIGIENIZAÇÃO: O ambiente (piso, ralos, fiação elétrica, pias, bacias sanitárias e estruturas em geral) está em boas condições de higienização?

Resposta: Não Aplicável

Comentário: Responsabilidade do shopping

5.2 - ORGANIZAÇÃO: O ambiente está organizado? Os colaboradores mantêm suas roupas, calçados e objetos pessoais (celulares, carteiras, bolsas e etc.) no interior dos armários de uso pessoal?

Resposta: Não Aplicável

5.3 - ESTRUTURA FÍSICA: O piso, portas (principal e dos boxes), pias e torneiras, descargas, bacias sanitárias, armários, assentos e tampas estão em bom estado de conservação e funcionamento?

Resposta: Não Aplicável

5.4 - ORGANIZAÇÃO: Havia papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido e antisséptico disponíveis e adequados?

Resposta: Não Aplicável

5.5 - ORGANIZAÇÃO: Os ralos encontram-se devidamente fechados por tampa escamoteável ou telas milimétricas?

Resposta: Não Aplicável

5.6 - HIGIENIZAÇÃO: As lixeiras possuem tampa, acionamento por pedal, estão dotadas de saco coletor e limpas? Os resíduos são frequentemente coletados ou retirado ao atingir 2/3 do preenchimento da lixeira?

Resposta: Não Aplicável

6 - Estoque / Depósito

6.1 - HIGIENIZAÇÃO: O estoque / depósito está limpo? (2.33% - 2.33 pontos)

Resposta: Sim

6.2 - ORGANIZAÇÃO: O estoque está organizado e armazenamento de todos os produtos está adequado? Afastado do piso, parede e teto, disponibilidade de paletes / separação entre produtos de limpeza e alimentos (0.58% - 0.58 pontos)

Resposta: Parcial

Fotos da questão 6.2



Comentário: Porta sem maçaneta

6.3 - ORGANIZAÇÃO: O armazenamento dos produtos está adequado? É aplicado PVPS em todos os produtos? (1.17% - 1.17 pontos)

Resposta: Sim

6.4 - ORGANIZAÇÃO: Produtos para troca/impróprios são armazenados em área separada, e sinalizados como impróprio para consumo?

Resposta: Não Aplicável

6.5 - VALIDADE: Foram encontrados produtos vencidos ou com sinais de reetiquetação? Verificar todos os produtos, inclusive de limpeza. (3.50% - 3.50 pontos)

Resposta: Não

6.6 - TEMPERATURA: Os equipamentos de temperatura controlada - refrigerador, freezers e/ou câmara estão em estado de conservação adequados, Há registro em planilha (mínimo 2x ao dia) com temperaturas adequadas? (2.33% - 2.33 pontos)

Resposta: Sim

6.7 - ESTRUTURA FÍSICA: O piso, as prateleiras, os paletes, parede e teto estão em bom estado de conservação, livre de umidade e bolor e temperatura adequada? Os sãos ralos são escamoteáveis e mantidos fechados? (1.17% - 1.17 pontos)

Resposta: Sim

6.8 - CONTROLE DE PRAGAS: Ambiente livre de pragas, moscas e animais como pombos, pássaros e gatos (sem sinais como iscas espalhadas, mercadorias roídas, vestígios, fezes, infestação, locais de acesso como vãos e aberturas)? (1.17% - 1.17 pontos)

Resposta: Sim

6.9 - TEMPERATURA: No recebimento dos produtos há verificação, controle e registro da temperatura, validade e integridade das embalagens e produtos? Há registro em planilha? (2.33% - 2.33 pontos)

Resposta: Sim

6.10 - HIGIENIZAÇÃO: Área de recebimento limpa e organizada? Livre de materiais inservíveis. (2.33% - 2.33 pontos)

Resposta: Sim

7 - Área externa

7.1 - Possui área externa?

Resposta: Não

8 - Inconformidades resolvidas

8.1 - Inconformidade resolvida durante a visita:

Resposta: Produtos sem identificação na geladeira

8.2 - Inconformidade resolvida durante a visita:

Resposta: Acúmulo de sujidades na grade do motor da geladeira

8.3 - Inconformidade resolvida durante a visita:

Resposta: Borracha danificada na geladeira

9 - Comentários gerais e observações

9.1 - Comentários gerais e observações

Resposta: Informações passadas para o André

10 - Acompanhante de visita

10.1 - Nome completo do acompanhante (principal)

Resposta: André

10.2 - Cargo do acompanhante principal

Resposta: Atendente

10.3 - Assinatura do acompanhante da visita técnica. Pode substituir assinatura pelo número do CPF do acompanhante.

Assinatura:



Histórico de aplicações anteriores

Data	Nota
23/05/2025	85.62% - 85.62 / 100 pontos
03/06/2025	84.32% - 84.32 / 100 pontos
14/06/2025	85.52% - 85.52 / 100 pontos
28/06/2025	83.84% - 83.84 / 100 pontos

03/07/2025	84.83% - 84.83 / 100 pontos
07/08/2025	90.60% - 90.60 / 100 pontos
18/08/2025	93.82% - 93.82 / 100 pontos
06/09/2025	91.76% - 91.76 / 100 pontos
18/09/2025	84.32% - 84.32 / 100 pontos

E-mails destinatários

relatorios@qualisan.com.br, kfcbaurushopping@gmail.com