

CHECKLIST

Checklist Geral - ORC BURGER - #2

Empresa avaliada:
ORC BURGER - Jau (matriz)



Checklist Geral - ORC BURGER - #2



Avaliador	Luiza Floret Curi	Início	03/10/2025
Avaliado	ORC BURGER - Jau (matriz)	Fim	03/10/2025

Pontuação: 84.16% - 84.16 / 100 pontos

Notas por tópico

Tópico	Nota obtida	Máximo	Aproveitamento
Acompanhante de visita	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Cozinha / Área de Manipulação	15.52	27.27	56.90%
Estoque / Depósito	16.53	18.18	90.91%
Área de atendimento / salão de consumo	16.88	18.18	92.86%
Bar / Copo de bebidas	18.18	18.18	100.00%
Sanitário de Clientes	9.09	9.09	100.00%
Sanitário / Vestiário de Funcionários	7.95	9.09	87.50%
Inconformidades resolvidas	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica
Comentários gerais e observações	Não se aplica	Não se aplica	Não se aplica

RESULTADOS

1 - Acompanhante de visita

1.1 - Nome completo do acompanhante (principal)

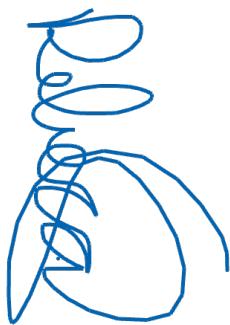
Resposta: Rebeca

1.2 - Cargo do acompanhante principal

Resposta: Supervisora

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

Assinatura:



2 - Cozinha / Área de Manipulação

2.1 - HIGIENIZAÇÃO: A área de manipulação encontra-se limpa (toda a estrutura física, móveis- ambiente)? (0.47% - 0.47 pontos)

Resposta: Parcial

Fotos da questão 2.1



Comentário: A limpeza de paredes e piso do setor se mantém pendente.

2.2 - HIGIENIZAÇÃO: Os equipamentos estão limpos? Há registro dos procedimentos e estão preenchidos adequadamente? (0.47% - 0.47 pontos)

Resposta: Parcial

Fotos da questão 2.2



Comentário: Microondas excessivamente sujo. Não há registros de higienização.

2.3 - HIGIENIZAÇÃO: Os utensílios estão limpos? Placas de corte, formas, panelas, talheres entre outros (1.88% - 1.88 pontos)

Resposta: Sim

2.4 - ORGANIZAÇÃO: A área de manipulação encontra-se organizada? (0.94% - 0.94 pontos)

Resposta: Sim

2.5 - ESTRUTURA FÍSICA: Os equipamentos de combate / prevenção de incêndio estão presentes, válidos e acessíveis? (0.94% - 0.94 pontos)

Resposta: Sim

2.6 - 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? (0.94% - 0.94 pontos)

Resposta: Sim

2.7 - HIGIENIZAÇÃO: As lixeiras possuem tampa, acionamento por pedal, dotadas de saco coletores, estão limpas e com acesso disponível? Os resíduos são frequentemente coletados? (0.94% - 0.94 pontos)

Resposta: Sim

2.8 - ESTRUTURA FÍSICA: As fiação e instalações elétricas estão protegidas, em bom estado de conservação e limpeza? (0.94% - 0.94 pontos)

Resposta: Sim

2.9 - ESTRUTURA FÍSICA: Os equipamentos e utensílios estão em adequado estado de conservação e são de material adequados? (0.94% - 0.94 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)? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 2.10



Comentário: Produtos sem identificação no setor e equipamentos.

2.11 - DATAS DE VALIDADE: No setor (como um todo), foram encontrados produtos vencidos (etiquetas ou rótulos)? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Sim

Fotos da questão 2.11



Comentário: Produtos vencidos.

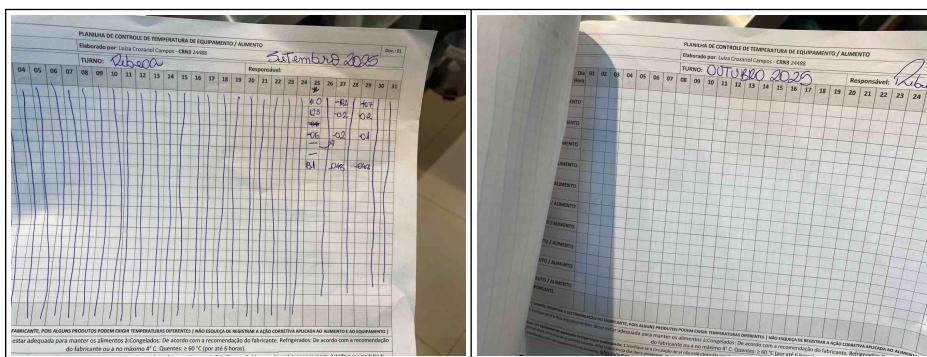
2.12 - ORGANIZAÇÃO: O armazenamento dos produtos (industrializados, preparados, fracionados, abertos) está adequado? Verificar PVPS, temperatura (ambiente, refrigerado, congelado), organização, proteção, distanciamentos (0.94% - 0.94 pontos)

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? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 2.13



Comentário: Planilha de temperatura sem preenchimento.

2.14 - TEMPERATURA: No recebimento dos produtos há verificação, controle e registro da temperatura, validade e integridade das embalagens e produtos? Há registro em planilha? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 2.14



Comentário: Planilha de recebimento sem preenchimento.

2.15 - TEMPERATURA: Os equipamentos de temperatura controlada - refrigerador, freezers e/ou câmara estão em

estado de conservação adequados? (0.94% - 0.94 pontos)

Resposta: Sim

2.16 - HIGIENIZAÇÃO: 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? (0.94% - 0.94 pontos)

Resposta: Sim

2.17 - IDENTIFICAÇÃO: 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? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 2.17



Comentário: Óleos para descarte sem identificação e sem registros de coleta.

2.18 - QUALIDADE: Controle de qualidade da fritura do óleo está sendo realizado? Verificar qualidade no momento da visita e a planilha de troca e/ou fita de qualidade do óleo. (0.47% - 0.47 pontos)

Resposta: Parcial

Fotos da questão 2.18



Comentário: Não há registros.

2.19 - TEMPERATURA: As temperaturas dos alimentos em manipulação (cocção, pré-preparo, preparo) estavam adequadas? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 2.19



Comentário: Produtos em descongelamento em temperatura ambiente.

2.20 - ORGANIZAÇÃO: 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. (0.94% - 0.94 pontos)

Resposta: Sim

2.21 - TEMPERATURA: As temperaturas dos alimentos prontos mantidos em banho-maria ou não, quentes e frios estão adequados?

Resposta: Não Aplicável

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

Resposta: Não Aplicável

2.23 - ESTRUTURA FÍSICA: Há pia exclusiva para lavagem de mãos, com suportes abastecidos de sabonete líquido sem fragrância, papel toalha e lixeira adequados? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 2.23



Comentário: Ausência de papel toalha.

2.24 - PARAMENTAÇÃO: A uniformização do pessoal estava adequada, incluindo asseio pessoal e hábitos de higiene? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 2.24



Comentário: Colaboradores com adornos na manipulação.

2.25 - CONTROLE DE PRAGAS: Ambiente livre de pragas: verificar vestígios ou sinais de infestação por pragas e/ou acessos desprotegidos no setor? (0.94% - 0.94 pontos)

Resposta: Sim

2.26 - Percepção de inconformidade com o ambiente? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Sim

Fotos da questão 2.26



Comentário: Pães sem validade após descongelamento.

3 - Estoque / Depósito

3.1 - 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 (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Sim

3.2 - HIGIENIZAÇÃO: O estoque / depósito está limpo? (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Sim

3.3 - ORGANIZAÇÃO: O armazenamento dos produtos está adequado? É aplicado PVPS em todos os produtos? (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Sim

3.4 - IDENTIFICAÇÃO: Produtos para troca/impróprios são armazenados em área separada, e sinalizados como impróprio para consumo? (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Sim

3.5 - DATAS DE VALIDADE: Foram encontrados produtos vencidos ou com sinais de reetiquetagem? Verificar todos os produtos, inclusive de limpeza. (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Não

3.6 - 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 ralos são escamoteáveis e mantidos fechados? (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Sim

3.7 - 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)? (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Sim

3.8 - TEMPERATURAS: No setor como um todo, os produtos e alimentos estavam armazenados em temperatura correta de acordo com fabricante ou legislação? (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Sim

3.9 - ESTRUTURA FÍSICA: Os equipamentos de combate / prevenção de incêndio estão presentes e acessíveis? (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Sim

3.10 - TEMPERATURAS: Os recebimentos dos produtos perecíveis são controlados e registrados em planilha (temperatura e validade)? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 3.10



Comentário: Planilha de recebimento sem preenchimento.

3.11 - Percepção de inconformidade com o ambiente? (1.65% - 1.65 pontos)

Resposta: Não

4 - Área de atendimento / salão de consumo

4.1 - HIGIENIZAÇÃO: Área do caixa está limpa, organizada e livre de materiais não compatíveis? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.2 - DOCUMENTAÇÃO: CDC, licença sanitária e demais placas obrigatórias estão expostas aos clientes? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 4.2



Comentário: Documentos não estão expostos ao cliente.

4.3 - ESTRUTURA FÍSICA: 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? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.4 - ESTRUTURA FÍSICA: As instalações (piso, ralos, fiação elétrica, mesas, bancadas, cadeiras, estofados e prateleiras do salão, lixeira do salão e estruturas em geral) estão organizadas? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.5 - HIGIENIZAÇÃO: As lixeiras possuem tampa, acionamento por pedal, dotadas de saco coletor, estão limpas e com acesso disponível? Os resíduos são frequentemente coletados? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.6 - PARAMENTAÇÃO: 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? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.7 - CONTROLE DE PRAGAS: Ambiente livre de pragas, insetos e animais como pombos, pássaros e gatos (sem moscas, iscas espalhadas/consumidas, vestígios, fezes, infestação)? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.8 - ORGANIZAÇÃO: Kits de mesa embalados adequadamente: guardanapos, talheres, sachês de condimentos, molhos e sal expostos corretamente? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.9 - HIGIENIZAÇÃO: Contaminação cruzada: são adotados cuidados na retirada de utensílios sujos ou descarte de alimentos e entrega de alimentos e utensílios limpos ao cliente? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.10 - IDENTIFICAÇÃO: Todos os produtos expostos à venda (no caixa, vitrines, prateleiras e cardápios) estão precificados adequadamente? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.11 - TEMPERATURA: A pista fria e quente, os refrigeradores da área são mantidos em temperaturas adequadas e possuem registro em planilha?

Resposta: Não Aplicável

4.12 - TEMPERATURA: Os alimentos prontos ao consumo são mantidos no banho-maria, pista fria e/ou pista quente nas temperaturas adequadas?

Resposta: Não Aplicável

4.13 - ESTRUTURA FÍSICA: Os equipamentos de combate / prevenção de incêndio estão presentes e acessíveis? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Sim

4.14 - Há outras não conformidades no ambiente/setor não descritas? (1.30% - 1.30 pontos)

Resposta: Não

5 - Bar / Copa de bebidas

5.1 - HIGIENIZAÇÃO: A área de manipulação encontra-se limpa? Verificar piso, ralo, bancadas etc.

Resposta: Não Aplicável

5.2 - HIGIENIZAÇÃO: No setor, a higiene das placas de corte e utensílios de plástico está adequada? Estão havendo desinfecção frequente?

Resposta: Não Aplicável

5.3 - ORGANIZAÇÃO: A área de manipulação encontra-se organizada?

Resposta: Não Aplicável

5.4 - HIGIENIZAÇÃO: Os armários e prateleiras do setor encontram-se limpos e organizados?

Resposta: Não Aplicável

5.5 - IDENTIFICAÇÃO: Na área de manipulação e armários e prateleiras, a identificação dos alimentos estava adequada (presente, completa e correta)?

Resposta: Não Aplicável

5.6 - IDENTIFICAÇÃO: Na área de manipulação do 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)?

Resposta: Não Aplicável

5.7 - IDENTIFICAÇÃO: Nos equipamentos de refrigeração do 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)?

Resposta: Não Aplicável

5.8 - HIGIENIZAÇÃO: Os equipamentos de refrigeração do setor encontram-se limpos e organizados?

Resposta: Não Aplicável

5.9 - DATAS DE VALIDADE: No setor (como um todo), foram encontrados produtos vencidos (etiquetas ou rótulos)?

Resposta: Não Aplicável

5.10 - ESTRUTURA FÍSICA: Há pia adequada para higiene das mãos, abastecida com papel toalha branco não reciclado, sabonete líquido sem fragrância e antisséptico? Verificar presença de cartaz instrutivo.

Resposta: Não Aplicável

5.11 - ORGANIZAÇÃO: O setor está livre de materiais inservíveis ou impróprios: papelão, sacarias ou caixas plásticas ou isopor sujas, utensílios em madeira etc.?

Resposta: Não Aplicável

5.12 - CONTROLE DE PRAGAS: Ambiente livre de pragas? Verificar vestígios, sinais de infestação por pragas e/ou acessos desprotegidos no setor? Moscas, fezes de roedores, iscas consumidas, fragmentos de baratas e etc.

Resposta: Não Aplicável

5.13 - HIGIENIZAÇÃO: No setor a manipulação dos produtos ocorre de maneira adequada? Sem apresentar risco

de contaminação? Verificar fluxo, potenciais riscos de contaminação cruzada etc.

Resposta: Não Aplicável

5.14 - HIGIENIZAÇÃO: As Frutas, Legumes e Verduras utilizados crus estão sendo higienizados adequadamente? Há presença do desinfetante e instrutivo do procedimento?

Resposta: Não Aplicável

6 - Sanitário de Clientes

6.1 - ESTRUTURA FÍSICA: Sanitários separados por sexo? Possui pelo menos um sanitário acessível?

Resposta: Não aplicável

6.2 - HIGIENIZAÇÃO: O local encontra-se limpo e organizado?

Resposta: Não aplicável

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

Resposta: Não aplicável

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

Resposta: Não aplicável

6.5 - ESTRUTURA FÍSICA: Os ralos encontram-se devidamente fechados por tampa escamoteável ou telas milimétricas?

Resposta: Não aplicável

6.6 - 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 do lixeira?

Resposta: Não aplicável

6.7 - Há outras inconformidades no ambiente/setor não descritas?

Resposta: Não aplicável

7 - Sanitário / Vestiário de Funcionários

7.1 - ESTRUTURA FÍSICA: Sanitários/vestiários separados por sexo?

Resposta: Não aplicável

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

Resposta: Não Aplicável

7.3 - 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? (0.00% - 0.00 pontos)

Resposta: Não

Fotos da questão 7.3



Comentário: Sapatos de funcionários fora dos armários.

7.4 - 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

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

Resposta: Não Aplicável

7.6 - ESTRUTURA FÍSICA: Os ralos encontram-se devidamente fechados por tampa escamoteável ou telas milimétricas?

Resposta: Não Aplicável

7.7 - 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

7.8 - Há outras inconformidades no ambiente/setor não descritas?

Resposta: Não aplicável

8 - Inconformidades resolvidas

8.1 - Inconformidade resolvida durante a visita - 01:

Resposta: Papeleira abastecida.

8.2 - Inconformidade resolvida durante a visita - 02:

Resposta: Etiquetas vencidas retiradas.

8.3 - Inconformidade resolvida durante a visita - 03:

Resposta: Colaboradores orientados quanto as não conformidades encontradas.

9 - Comentários gerais e observações

9.1 - Comentários gerais e observações

Resposta: Visita acompanhada pelos colaboradores presentes.

Histórico de aplicações anteriores

Data	Nota
09/01/2024	78.13% - 78.13 / 100 pontos
02/03/2024	85.41% - 85.41 / 100 pontos
12/03/2024	85.41% - 85.41 / 100 pontos
27/03/2024	86.67% - 86.67 / 100 pontos
09/04/2024	68.95% - 68.95 / 100 pontos
02/05/2024	81.68% - 81.68 / 100 pontos
10/09/2024	75.32% - 75.32 / 100 pontos
23/09/2024	80.09% - 80.09 / 100 pontos
07/10/2024	82.93% - 82.93 / 100 pontos
15/10/2024	79.76% - 79.76 / 100 pontos
13/11/2024	77.74% - 77.74 / 100 pontos

27/11/2024	88.24% - 88.24 / 100 pontos
04/12/2024	86.75% - 86.75 / 100 pontos
11/12/2024	82.23% - 82.23 / 100 pontos
03/01/2025	83.30% - 83.30 / 100 pontos
09/01/2025	78.81% - 78.81 / 100 pontos
13/01/2025	87.42% - 87.42 / 100 pontos
03/02/2025	81.40% - 81.40 / 100 pontos
24/02/2025	80.35% - 80.35 / 100 pontos
11/03/2025	80.35% - 80.35 / 100 pontos
17/03/2025	75.92% - 75.92 / 100 pontos
24/03/2025	81.87% - 81.87 / 100 pontos
08/04/2025	82.23% - 82.23 / 100 pontos
22/04/2025	78.74% - 78.74 / 100 pontos
29/04/2025	81.18% - 81.18 / 100 pontos
05/05/2025	81.29% - 81.29 / 100 pontos
27/05/2025	75.52% - 75.52 / 100 pontos
02/06/2025	80.34% - 80.34 / 100 pontos
09/06/2025	81.87% - 81.87 / 100 pontos
16/06/2025	80.70% - 80.70 / 100 pontos
01/07/2025	78.38% - 78.38 / 100 pontos
14/07/2025	78.34% - 78.34 / 100 pontos
21/07/2025	77.26% - 77.26 / 100 pontos
02/08/2025	77.40% - 77.40 / 100 pontos
04/08/2025	78.05% - 78.05 / 100 pontos
02/09/2025	77.05% - 77.05 / 100 pontos
08/09/2025	78.11% - 78.11 / 100 pontos

E-mails destinatários

relatorios@qualisan.com.br, contato.bauru@qualisanconsultoria.com.br, jaushopping@orcburger.com.br,
miguelangelo@orcburger.com.br