



Assinado digitalmente por
GENILDO PEREIRA CARVALHO
015.048.429-10
26/08/2020 16:48:05



Prefeitura do Município de Araucária

Secretaria Municipal de Governo

OFÍCIO_EXTERNO nº 2767/2020

Araucária, 26 de agosto de 2020

À Senhora

AMANDA NASSAR

DD. Presidente da Câmara

Rua Elizabete Werka, 55 - Jardim Petrópolis - Fazenda Velha

Araucária/PR

Assunto: Resposta ao Requerimento 182/20 - Processo 40888/20.

Senhora Presidente,

Em resposta ao requerimento nº 182/20, da vereadora Tatiana Assuiti Nogueira, que solicita informações sobre a cozinha industrial de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, a SMAG enviou ofício de resposta (nº 133/20 anexo), bem como cópias das vistorias, relatórios e a devida destinação de bens patrimoniados da cozinha industrial.

Atenciosamente,

Genildo Carvalho

Secretário Municipal de Governo

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 26/08/2020 16:48 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://ic.atende.net/p5146bc76423f>.





Prefeitura do Município de Araucária

Secretaria Municipal de Agricultura

Em resposta ao Ofício 113/2020 referente ao requerimento 182/2020, informamos que a Cozinha Industrial instalada nas dependências da Secretaria Municipal de Agricultura foi desativada.

Após ser vistoriada pelas equipes de Vigilância Sanitária e pelo Serviço de Inspeção Municipal, constatou-se a inviabilidade a continuação das atividades no local.

Os maquinários que ainda poderiam ser utilizados, foram então reaproveitados na panificadora municipal vinculada a SMAS (Secretaria Municipal de Assistência Social).

A estrutura da cozinha passou por manutenção para corrigir a proliferação de pragas bem como a deterioração do patrimônio visto a ação do tempo, uso e intempéries sofrida.

Na vistoria foram observados as seguintes pontuações que se encontram no documento anexo emitido pela autoridade sanitária:

- Sanitários em má conservação
- Paredes, pisos e teto em má conservação
- Portas com frestas e sem retorno automático
- Janelas com frestas
- Fios expostos
- Suporte de lavatórios sem estarem abastecidos
- Não segregação de resíduos
- Má conservação de móveis, equipamentos e utensílios
- Má higienização
- Ausência de local reservado para armazenamento de materiais de escritório
- Armazenamento inadequado de produtos de limpeza
- Armazenamento inadequado de produtos descartáveis
- Armazenamento inadequado de alimentos
- Alimentos sem prazo de validade e/ou vencidos
- Falta de documentos, planilhas de controles de registros de manutenção de equipamentos

Visto que a manutenção das instalações físicas é de competência da SMAG e que a mesma estava sendo usada na ocasião exclusivamente não para cursos e sim para produção constante e uma associação com fins lucrativos, foi solicitado verificação das instalações e seu uso, visto as irregularidades, paralisadas as atividades com prazo pré estabelecido e feitas as adequações afim de preservar o patrimônio e sua função.

Atualmente a cozinha possui as instalações físicas conforme o projeto, com mesas, bancos, refrigeradores, micro-ondas. E sua estrutura foi revitalizada para poder atender as demandas de cursos e treinamentos locais.

Disponibilizamos a lista de equipamentos encaminhados para SMAS a serem usados na cozinha da Panificadora Municipal.



Departamento Veterinário / Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

Relatório de vistoria

Cozinha Industrial do Mercado Municipal

Responsável : SMAG

Localização : Rua Kasimiera Sczymanski 67 - Porto Laranjeiras - Araucária-PR

Telefone: 36147530

Data : 21/08/19

O estabelecimento recebeu inspeção por solicitação da SMAG da Vigilância Sanitária e do Serviço de Inspeção Municipal onde foram observadas as seguintes irregularidades:

Ausência de sabonete líquido, toalhas de papel e má conservação dos sanitários

Má conservação de pisos e paredes e teto

Teto com marcas de vazamento de umidade.

Presença de frestas nas portas, falta de manutenção das fechaduras

Janelas sem a proteção adequadas

Teto com altura que dificulta a limpeza de rotina necessitando rebaixamento.

Falta de exaustores no caso de produção contínua de pães ou similares.

Encanamento inadequado e mau conservado ,necessitando adequação ou troca.

Fios elétricos expostos

Portas sem retorno

Suporte de sabonete e papel não abastecidos

Lixeira sem tampa e pedal

Não segregação de resíduos

Má conservação de equipamentos, móveis e utensílios

Má higienização em toda área de produção e área suja



Má organização

Ausência de local reservado para armazenar materiais como caneta, pastas, planilhas e outros documentos

Armazenamento inadequado de produtos e materiais de limpeza

Armazenamento inadequado de produtos descartáveis

Armazenamento inadequado de alimentos (no chão, sob sifão, abertos e semi-abertos), em locais não específicos para este fim, próximos a contaminantes, etc.

Alimentos sem prazo de validade

DML necessita organização e limpeza adequada

Isolamento total da farmácia com a cozinha

Quanto aos documentos necessários são:

Registro de manutenção de equipamentos

Calibração de equipamentos

Inexistência de comprovante de controle de vetores e pragas e de cópia da licença sanitária da empresa que realiza os serviços

Inexistência de comprovante de higienização do reservatório de água e da cópia da licença sanitária da empresa que realiza o serviço.

Inexistência de laudo de potabilidade da água

Inexistência de registro de limpeza da caixa de gordura

Inexistência de comprovante do descarte adequado do resíduo orgânico e da licença sanitária da empresa que realiza os serviços Inexistência de atestado de Saúde ocupacional

Inexistência de treinamentos efetuados

Inexistência de registro adequados da monitorização da temperatura dos equipamentos

Inexistência/inadequações do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais

Padronizados

A cozinha está sendo utilizada para produção de pães e geleias para merenda escolar pela Associação do Capinzal.

Devido à necessidade de realização de manutenção geral da instalação é necessário paralisação das atividades .


Renata K. de Araújo

Coordenadora do SIM/POA



Assinado eletronicamente por:
DAYANE NAVARETE
DOMINGOS STALL
027.263.099-33
25/08/2020 15:20:38
Renata K. de Araújo
Coordenadora SIM/POA
CRMV - 3971



Planilha3

DESCRIÇÃO	PATRIMÔNIO	DESTINO
BATEDEIRA INDUSTRIAL - FC2 - BB112/220	153301	SMAS
BATEDEIRA INDUSTRIAL - FC2 - BB112/220	153300	SMAS
PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	153299	SMAS
PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	153298	SMAS
Fatiadeira de pão, 110W- Observação: Empenho: 12098/2012 -	109063	SMAS
REFRIGERADOR, CONSUL / 280, COR BRANCO, 56X50X148CM. - Observação:	26138	SMAS
Refrigerador 1 Porta 300 Litros- Observação: Empenho: 03699/2012	95301	SMAS
Forno a gás - Observação: Empenho: 02010/2018	148773	SMAS
FORNO INDUSTRIAL, VENÂNCIO, ESTRUTURA DE INOX, Á GÁS,- Observação: ORDEM DE COMPRAS 4565/2008 EMPENHO 16684/2008 COZINHA	26014	SMAS
FOGÃO INDUSTRIAL, DREY, ESTRUTURA DE FERRO, C/ 6 BOCAS, - Observação: ORDEM DE COMPRAS 4594/2008 EMPENHO 16766/2008 10 QUEI	26008	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ 2 PORTAS, C/ TAMPO DE GRANITO, COR BRANCO, 55X100X75CM. - Observação: 19484	11792	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ 2 PORTAS, C/ TAMPO DE GRANITO, COR BRANCO, 55X100X75CM. - Observação: 19484	26023	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ 2 PORTAS, C/ TAMPO DE GRANITO, COR BRANCO, 55X100X75CM. - Observação: ORDEM DE COMPRAS 3033/2008 EMPENHO 11525/208 COZINHA	26025	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ TAMPO DE GRANITO, C/ 5 PORTAS, C/ 3 GAVESTAS, COR BRANCO, 60X315X90CM. - Observação: ORDEM DE COMPRAS 3030/2008 EMPENHO 11526/2008	26004	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ TAMPO EM GRANITO, C/ 2 PORTAS, COR BRANCO, 60X142X90CM.- Observação: SENDO 3 PORTAS BASCULANTE, UM PORTA TEMPERO ORDEM DE COMPRAS 1601/2007	11874	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ 3 PORTAS, C/ 4 GAVETAS, C/ 2 DIVISÕES, C/ TAMPO EM GRANITO, COR BRANCO, 61X228X92CM. - Observação: 19487	11875	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ TAMPO DE GRANITO, C/ 10 PORTAS, C/ 3 GAVETAS, COR BRANCO, 80X685X90CM. - Observação: ORDEM DE COMPRAS 3030/2008 EMPENHO 11526/2008 GAVETEIRO COM 3 GAVETAS COZINHA	26002	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ TAMPO DE GRANITO, C/ 2 PORTAS, C/ 3 GAVETAS, COR BRANCO, 80X170X90CM. - Observação: ORDEM DE COMPRAS 3030/2008 EMPENHO 11526/2008 GAVETAS CORREDIÇA TELESCOPICA, TAMPO GRANITO		
UMAITA COZINHA	26001	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ 3 PORTAS, C/ TAMPO DE INOX, C/ RODIZIOS, COR BRANCO, 80X150X85CM. - Observação: ORDEM DE COMPRAS 3030/2008 EMPENHO 11526/2008 TAMPO EM AÇO INOX COZINHA	26007	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ 3 PORTAS, C/ TAMPO DE INOX, C/ RODIZIOS, COR BRANCO, 80X150X85CM. - Observação: ORDEM DE COMPRAS 3030/2008 EMPENHO 11526/2008 TAMPO EM AÇO INOX COZINHA	26006	SMAS
ARMÁRIO BAIXO, ESTRUTURA DE MADEIRA, REVESTIDO EM FÓRMICA, C/ 3 PORTAS, C/ TAMPO DE INOX, C/ RODIZIOS, COR BRANCO, 80X150X85CM. - Observação: ORDEM DE COMPRAS 3030/2008 EMPENHO 11526/2008 TAMPO EM AÇO INOX COZINHA	26005	SMAS





AVALIAÇÃO - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

☒ COZINHA INDUSTRIAL () REFEITÓRIO () RESTAURANTE

Dados da empresa:

Razão social:	<i>Secretaria Mun. de Agricultura</i>	CNPJ:	
Nome fantasia:	<i>mercado municipal</i>	Telefone:	<i>3619-7562</i>
Endereço:		CPF:	
Responsável legal:	<i>Prefeitura Municipal Araucária</i>	CRN:	
Responsável técnico:			

No dia *21/08/19* foi realizada inspeção no local, baseada na Resolução RDC nº 216/2004, com vistas à licença sanitária. Como resultado desta, adequar:

☒	1. Sanitários/vestiários: <i>ausência de sabonete líquido, toalhas de papel, lixeira com tampa e pedal, armários; má higienização, má organização;</i>
☒	2. Área externa/interna: presença de objetos estranhos ao ambiente, objetos em desuso, lixos, animais;
☒	3. Área de consumo: presença de enfeites em local inadequado, proteção inadequada de utensílios, má higienização, má organização;
☒	4. Revestimento não liso, não lavável e não impermeável do piso, parede e teto;
☒	5. Má conservação do piso, parede e teto; <i>Ralos com proteção</i>
☒	6. Porta(s) sem proteção adequada (sem tela, com frestas) e sem retorno automático; <i>manutenção das fechaduras</i>
☒	7. Passa-pratos sem proteção adequada;
☒	8. Janela(s) sem proteção adequada (sem tela, com frestas); <i>grades interpostas</i>
☒	9. Fios elétricos expostos;
☒	10. Coifa e dutos sem manutenção, mal higienizados;
☒	11. Inexistência de lavatório para utensílios;
☒	12. Inexistência de lavatório para as mãos, dotado de produtos de higiene (sabonete líquido e toalhas de papel); <i>suportes não abastecidos</i>
☒	13. Lixeiras sem tampa e pedal;
☒	14. Não segregação de resíduos;
☒	15. Revestimento inadequado do móveis, equipamentos e utensílios;
☒	16. Má conservação de móveis, equipamentos e utensílios;
☒	17. Má higienização; <i>Toda a área (cozinhas e demais áreas)</i>
☒	18. Má organização;
☒	19. Ausência de local reservado para armazenar materiais como caneta, pastas, planilhas e outros documentos necessários;
☒	20. Armazenamento inadequado de produtos e materiais de limpeza;
☒	21. Armazenamento inadequado de utensílios;
☒	22. Armazenamento inadequado de produtos descartáveis;
☒	23. Armazenamento inadequado de alimentos (no chão, sob sifão, abertos ou semi-abertos, sem refrigeração, em locais não específicos para este fim, próximos a contaminantes, etc.);
☒	24. Alimentos sem prazo de validade e/ou vencidos;
☒	25. Manipuladores sem uniforme adequado, com adornos, com esmalte nas unhas;

DML: Organizar / limpar e adequar local.





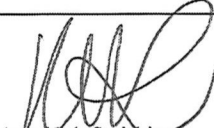
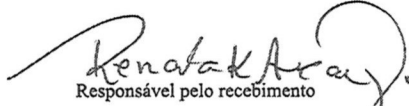
26. Higienização inadequada de hortaliças/frutas a serem consumidas Cruas (produto inadequado, diluição incorreta ou imprecisa).
27. Outros:

DOCUMENTAÇÃO

X	28. Inexistência de registros de manutenção de equipamentos;
X	29. Inexistência de registro de calibração de termômetro;
X	30. Inexistência de comprovante de controle de vetores e pragas e da cópia da licença sanitária da empresa que realiza o serviço;
X	31. Inexistência de comprovante de higienização do reservatório de água e da cópia da licença sanitária da empresa que realiza o serviço;
X	32. Inexistência de laudo de potabilidade da água;
X	33. Inexistência de registro de limpeza da caixa de gordura;
	34. Inexistência de comprovante do descarte adequado do óleo usado e da cópia da licença sanitária da empresa que realiza o serviço;
X	35. Inexistência de comprovante do descarte adequado do resíduo orgânico e da cópia da licença sanitária da empresa que realiza o serviço;
X	36. Inexistência de comprovante do descarte adequado do resíduo reciclável e da cópia da licença sanitária da empresa que realiza o serviço;
X	37. Inexistência de Atestado de Saúde Ocupacional (ASO);
X	38. Inexistência de programa de capacitação;
X	39. Inexistência de registros dos treinamentos efetuados;
	40. Inexistência de registros adequados da monitorização da temperatura dos alimentos;
X	41. Inexistência de registros adequados da monitorização da temperatura dos equipamentos;
X	42. Inexistência/inadequações do Manual de Boas Prática e dos Procedimentos Operacionais Padronizados;
	43. Inexistência de esclarecimento para VISA sobre dados da empresa fornecedora de alimentos como razão social, CNPJ, objeto do contrato social, responsável legal - nome e CPF;
	44. Inexistência de cópia para VISA do contrato de prestação de serviços entre a empresa fornecedora de alimentos e a contratante (valores comerciais podem ser omitidos);
	45. Inexistência de cópia para VISA da documentação do RT (CRN, CPF e Certidão de Registro e Quitação);
	46. Inexistência de comprovante de pagamento da taxa sanitária.

Conclusão:

- até 30 dias. ☒ Para que seja possível o licenciamento, a empresa deve realizar as adequações dos itens anteriores em dias, quando, então, ocorrerá reinspeção.
- ☒ Para que seja possível renovação do licenciamento, a empresa deve protocolar, no DVS, comprovantes (fotos, notas fiscais, recibos, registros, documentos, etc.) das adequações dos itens anteriores, em até 30 dias.

 Autoridade Sanitária	 Responsável pelo recebimento	Araucária <u>21/08/19</u>
---	---	---------------------------



Prefeitura do Município de Araucária
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento
Departamento Veterinário

AVALIAÇÃO - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

(X) COZINHA INDUSTRIAL

() DISTRIBUIDORES
E ENTREPOSTOS

() INDUSTRIAS

Dados da empresa:

Razão social: <u>Município Municipal de Araucária</u>	CNPJ:
Nome fantasia: <u>Cozinha Industrial</u>	Telefone: <u>3614 7562</u>
Endereço:	
Responsável legal: <u>Prof. Mun. de Arauc. S.M.A.G.</u>	CPF:
Responsável técnico:	CRN:

No dia 04 / 11 / 19 foi realizada inspeção no local, baseada no Decreto nº 19.239/2005, com vistas no Licenciamento. Como resultado desta adequar no Serviço de Inspeção Municipal. 216/2004
Retorno pela S.M.A.G.

☒	1. Sanitários/vestiários: ausência de sabonete líquido, toalhas de papel, lixeira com tampa e pedal, armários; má higienização, má organização;
	2. Área externa/interna: presença de objetos estranhos ao ambiente, objetos em desuso, lixos, animais;
	3. Área de consumo: presença de enfeites em local inadequado, proteção inadequada de utensílios, má higienização, má organização;
	4. Revestimento não lizo, não lavável e não impermeável do piso, parede e teto;
☒	5. Má conservação do piso, parede e teto;
☒	6. Porta (s) sem proteção adequada (sem tela, com frestas) e sem retorno automático;
	7. Passa-pratos sem proteção adequada;
☒	8. Janela (s) sem proteção adequada (sem tela, com frestas);
☒	9. Fios elétricos expostos;
	10. Coifa e dutos sem manutenção, mal higienizados;
	11. Inexistência de lavatório para utensílios;
☒	12. Inexistência de lavatório para as mãos, dotado de produtos de higiene (sabonete líquido e toalhas de papel); <u>está usando detergente e álcool gel e pano de seco mal</u>
	13. Lixeiras sem tampa e pedal;
	14. Não segregação de resíduos;
☒	15. Revestimento inadequado de móveis, equipamentos e utensílios;
	16. Má conservação de móveis, equipamentos e utensílios;
	17. Má higienização;
	18. Má organização;
	19. Ausência de local reservado para armazenar materiais como caneta, pastas, planilhas e outros documentos necessários;
	20. Armazenamento inadequado de produtos e materiais de limpeza;
	21. Armazenamento inadequado de utensílios;
	22. Armazenamento inadequado de produtos descartáveis;
	23. Armazenamento inadequado de alimentos (no chão, sob sifão, abertos ou semi-abertos, sem refrigeração, em locais não específicos para este fim, próximos a contaminantes, etc.);
	24. Alimentos sem prazo de validade e/ou vencidos;
	25. Manipuladores sem uniforme adequado, com adornos, com esmalte nas unhas;





Prefeitura do Município de Araucária
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento
Departamento Veterinário

26. Higienização inadequada de hortaliças/frutas a serem consumidas Cruas (produto inadequado, diluição incorreta ou imprecisa).
27. Outros:

() DISTRIBUIDORES
E ENTREPOSTOS

() INDUSTRIAS

DOCUMENTAÇÃO

☒	28. Inexistência de registros de manutenção de equipamentos;
☒	29. Inexistência de registro de calibração de termômetro;
☒	30. Inexistência de comprovante de controle de vetores e pragas e da cópia de licença sanitária da empresa que realiza o serviço;
☒	31. Inexistência de comprovante de higienização do reservatório de água e da cópia de licença sanitária da empresa que realiza o serviço; <i>Prefeitura</i>
☒	32. Inexistência de laudo de potabilidade da água; <i>SANEPAR</i>
☒	33. Inexistência de registro de limpeza da caixa de gordura; <i>Prefeitura</i>
☒	34. Inexistência de comprovante do descarte adequado do óleo usado e da cópia da licença sanitária da empresa que realiza o serviço; <i>in use óleo</i>
☒	35. Inexistência de comprovante do descarte adequado do resíduo orgânico e da cópia da licença sanitária da empresa que realiza o serviço;
☒	36. Inexistência de comprovante do descarte adequado do resíduo reciclável e da cópia da licença sanitária da empresa que realiza o serviço;
☒	37. Inexistência de Atestado de Saúde Ocupacional (ASO); <i>OK existe.</i>
☒	38. Inexistência de programa de capacitação;
☒	39. Inexistência de registros dos treinamentos efetuados;
☒	40. Inexistência de registros adequados da monitorização da temperatura dos alimentos;
☒	41. Inexistência de registros adequados da monitorização da temperatura dos equipamentos;
☒	42. Inexistência/inadequações do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; *
☒	43. Inexistência de esclarecimento para SMAG sobre dados da empresa fornecedora de alimentos como razão social, CNPJ, objeto do contrato social, responsável legal - nome e CPF;
☒	44. Inexistência de cópia para SMAG do contrato de prestação de serviços entre a empresa fornecedora de alimentos e a contratante (valores comerciais podem ser omitidos);
☒	45. Inexistência de cópia para SMAG da documentação do RT (CRN, CPF e Certidão de Registro e Quitação);
☒	46. Inexistência de comprovante de pagamento da taxa sanitária.

Conclusão:

() Para que seja possível o licenciamento, a empresa deve realizar as adequações dos itens anteriores em até _____ dias, quando, então, ocorrerá reinspeção.

(☒) Para que seja possível a renovação do licenciamento, a empresa deve protocolar, no DVS, comprovantes (fotos, notas fiscais, recibos, registros, documentos, etc.) das adequações dos itens anteriores, em até 10 dias.

Renata Frey
Autoridade Sanitária

Almeida Freitas
Responsável pelo recebimento

Araucária, 04/11/19



Assinado eletronicamente por:
DAYANE NAVARRETE
DOMINGUES STALL
027.263.099-33
25/08/2020 15:22:23