



CIDADE DE SOMERVILLE, MASSACHUSETTS
DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS DE INSPEÇÃO
KATJANA BALLANTYNE — PREFEITA

Informações gerais sobre o FPE (Estabelecimento de Preparo de Alimentos) (exigidas pelo Inspetor)

Incluídas	Nº	Informações	Comentário
		Solicitação de FOG (gorduras, óleos e banha) preenchida	
		Nome da instalação	
		Proprietário da instalação	
		Telefone do proprietário da instalação	
		E-mail do proprietário da instalação	
		Endereço da instalação	
		Gerente da instalação	
		Telefone do gerente da instalação	
		E-mail do gerente da instalação	
		Tipo de operação de serviços alimentícios (cafeteria, lanchonete etc.)	
		Horário de funcionamento	
		Número de refeições servidas por dia	
		Número de lugares	

Caixa e interceptor de gordura

Incluídas	Não se aplica	Informações	Comentário
		Tipo (sob a pia, no subsolo, automático)	
		Número de unidades	
		Tamanho (galões)	
		Localização (interno ou externo)	

Manutenção da caixa/interceptor de gordura

Incluídas	Não se aplica	Documento obrigatório	Comentário
		Cronograma de bombeamento (semanal, mensal etc.)	
		Bombeador/prestador de serviços	
		Registro de manutenção disponível na unidade	
		A gerência supervisiona o bombeamento para garantir que ele esteja sendo feito corretamente?	
		O serviço inclui bombeamento/limpeza completos da caixa, não só a remoção da camada de gordura?	
		O recipiente é preenchido novamente com água limpa, não água já retirada?	

		Enzimas/bactérias são utilizadas? Se for o caso, qual é o nome do fornecedor?	
--	--	---	--

Equipamentos/dispositivos de cozinha

Sim/Não	Nº	Os seguintes itens/equipamentos estão presentes? Indique o número na coluna à esquerda.	Comentário
		Grelha	
		Forno	
		Lava-louça	
		Pia de pré-lavagem	
		Tanque	
		Fritadeira elétrica convencional	
		Ralos de piso	
		Lavatório	
		Panela elétrica de cozimento lento	
		Triturador de alimentos	
		Pia industrial tipo tanque com 3 cubas	
		Pia industrial tipo tanque com 2 cubas Pia industrial tipo tanque com 1 cuba	
		Outra resposta	

Sim	Não	Os seguintes dispositivos são bombeados para descarte na caixa/interceptor de gordura? (Sim/Não)	Comentário
		Ralos de piso	
		Lava-louças	
		Pias industriais tipo tanque, pias com várias divisões, tanques, pias de pré-lavagem	
		Panelas a vapor	
		Trituradores de alimentos	
		Caldeiras a vapor	
		Lavadoras de latas	

Sim	Não	Os seguintes itens passam por limpeza ou manutenção periodicamente? (Sim/Não) A água da limpeza é descartada na caixa de gordura? Em caso negativo, onde é feito o descarte? (comentário)	Comentário
		Exaustores e filtros	
		Tapetes, pisos, coberturas de grelha	
		Parte externa de caixas/interceptores de gordura	
		Lixeiras	
		Estacionamento/calçada	
		Caldeiras a vapor	
		Outra resposta (comentários)	

Conscientização e treinamento da equipe

Sim	Não	Perguntas (Sim/Não e comentário)	Comentário
		Utensílios, louças ou superfícies de preparo de alimentos são limpos a seco antes da lavagem?	
		Os funcionários sabem que não devem permitir que resíduos de alimentos vão para os ralos?	
		Os funcionários recebem o treinamento e as ferramentas (raspadores de borracha, vassouras, materiais absorventes para derramamentos) necessários para a limpeza a seco?	
		Kits de limpeza ficam em áreas visíveis e acessíveis?	
		Os funcionários recebem métodos/ferramentas de transporte adequados (conchas, recipientes com tampas) para evitar derramamentos de óleo e gordura durante a transferência de dentro do restaurante para o recipiente de armazenamento externo?	
		Os funcionários são envolvidos no processo de manter FOG longe de ralos?	
		Há sinalizações em áreas importantes que lembrem a equipe de manter o óleo e a gordura longe de ralos?	
		Novos funcionários recebem treinamento sobre BMPs (Práticas de Melhor Gestão) de FOG e funcionários atuais recebem treinamento rotineiramente (trimestral, anual etc.)?	

Descarte de gordura

Sim	Não	Perguntas (Sim/Não)	Comentário
		Caixas de armazenamento de óleo e gordura externas ficam cobertas?	
		Caixas de armazenamento externas ficam longe de bueiros e caixas de retenção?	
		Lixeiras e caixas de reciclagem de gordura são limpas e verificadas em busca de vazamentos com frequência?	
		Há materiais e um plano de prevenção contra vazamentos caso ocorra um?	

Prestadores de serviços de gestão de gordura

Sim	Não	Perguntas	Comentário
		Seu transportador/empresa de reciclagem de gordura tem as licenças e os alvarás legais adequados para manusear resíduos de óleo e gordura? (Inclua a documentação em sua solicitação)	
		Informações de contato de prestadores de serviço: Nome, local da empresa Contato principal Telefone E-mail	
		Você sabe como e quando resíduos de gordura são enviados para o descarte final? (Sim/Não)	

Comentários

Violações

