



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903643

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Arroz branco

Almoço do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10 <sup>3</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>3</sup>
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>3</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>3</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903644

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Arroz integral

Almoço do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes  
(Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903645

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Feijão

Almoço do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903646

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Almôndega de soja

Almoço do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes  
(Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903647

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Lasanha de frango

Almoço do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10	Máx 2,0 x 10
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>3</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>3</sup>
Sulfito Redutores a 46 °C (UFC/g)	<1,0x10	Máx 1,0 x 10 <sup>3</sup>
salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobina  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903648

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Cenoura com ervilha

Amostra do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes  
(Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobina  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903649

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Beterraba

Almoço do dia:25/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes**  
(Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903650

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Alface

Almoço do dia:25/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região





Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903651

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Suco de guaraná com açúcar

Almoço do dia:25/03/2019

Responsável pela coleta: Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35°C (NMP/50ml)	<b>Ausência</b>	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobanyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903652

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Suco de caju sem açúcar

Almoço do dia:25/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35°C (NMP/50ml)	<b>Ausência</b>	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903653

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Arroz

Jantar do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903654

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Feijão

Jantar do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903655

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Almôndega de soja

Jantar do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903656

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Lasanha de frango

Jantar do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10	Máx 2,0 x 10
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>3</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>3</sup>
Sulfito Redutores a 46 °C (UFC/g)	<1,0x10	Máx 1,0 x 10 <sup>3</sup>
salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobanyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903657

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Cenoura e ervilha

Jantar do dia:26/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
S aureus coag. positiva (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
B cereus (UFC/g)	<1,0x10 <sup>2</sup>	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes  
(Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobina  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903658

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Beterraba ralada

Jantar do dia:25/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região





Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903659

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Alface

Jantar do dia:25/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 45°C (UFC/g)	<1,0x10	Máx 1,0 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella (em 25 g)	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903660

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Suco de guaraná com açúcar

Jantar do dia:25/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35°C (NMP/50ml)	<b>Ausência</b>	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobanyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903661

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Suco de caju sem açúcar

Jantar do dia:25/03/2019

Responsável pela coleta:Cliente

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35°C (NMP/50ml)	<b>Ausência</b>	Ausência

Metodologia Analítica: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 2001

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes (Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobanyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903662

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Água do refeitório- bebedouro grande

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35° (UFC em 100 ml)	<b>Ausência</b>	Ausência
E coli (UFC em 100ml)	<b>Ausência</b>	Ausência

Metodologia Analítica: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (APHA), 1998.

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes, para os parâmetros analisados. (Portaria de Consolidação n° 5, de 28/09/2017 - Anexo XX-MS)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903663

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Água do bebedouro metálico da cozinha

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35° (UFC em 100 ml)	<b>Ausência</b>	Ausência
E coli (UFC em 100ml)	<b>Ausência</b>	Ausência

Metodologia Analítica: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (APHA), 1998.

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes, para os parâmetros analisados. (Portaria de Consolidação n° 5, de 28/09/2017 - Anexo XX-MS)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903664

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Água do refeitório- bebedouro pequeno

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35° (UFC em 100 ml)	<b>Ausência</b>	Ausência
E coli (UFC em 100ml)	<b>Ausência</b>	Ausência

Metodologia Analítica: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (APHA), 1998.

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes, para os parâmetros analisados. (Portaria de Consolidação n° 5, de 28/09/2017 - Anexo XX-MS)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Jacobanyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903665

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Água da torneira da cozinha

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta: Micral

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35° (UFC em 100 ml)	<b>Ausência</b>	Ausência
E coli (UFC em 100ml)	<b>Ausência</b>	Ausência
Teor de cloro residual livre (ppm)	<b>2,0</b>	0,2-2,0

Metodologia Analítica: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (APHA), 1998.

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões legais vigentes, para os parâmetros analisados. (Portaria de consolidação n° 5, de 28/09/2017 - Anexo XX-MS)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903666

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Água da torneira - hortifruti

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta: Micral

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35° (UFC em 100 ml)	<b>Ausência</b>	Ausência
E coli (UFC em 100ml)	<b>Ausência</b>	Ausência
Teor de cloro residual livre (ppm)	<b>3,0</b>	0,2-2,0

Metodologia Analítica: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (APHA), 1998.

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões microbiológicos apresentando porém Teor de Cloro Residual Livre acima do limite recomendado (Portaria de Consolidação n° 5, de 28/09/2017 - Anexo XX-MS)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região





Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903667

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Água da torneira- magareff

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta: Micral

### Análise Microbiológica

	RESULTADO	PADRÃO
Coliformes a 35° (UFC em 100 ml)	<b>Ausência</b>	Ausência
E coli (UFC em 100ml)	<b>Ausência</b>	Ausência
Teor de cloro residual livre (ppm)	<b>3,0</b>	0,2-2,0

Metodologia Analítica: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater (APHA), 1998.

**CONCLUSÃO: Amostra de acordo com os padrões microbiológicos apresentando porém Teor de Cloro Residual Livre acima do limite recomendado (Portaria de Consolidação n° 5, de 28/09/2017 - Anexo XX-MS)**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903668

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Marcelo Augusto -cozinheiro manhã

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MANIPULADORES

(Swab de mãos)

	RESULTADO	PADRÃO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mão)	<1,0	<1,0x10 <sup>2</sup>
Coliformes a 45°C/mão	Ausência	Ausência
Escherichia coli/mão	Ausência	Ausência
S aureus coag. positiva (UFC/mão)	<1,0x10	<1,0x10 <sup>2</sup>

Metodologia Analítica: ABNT NBR ISO 4833-1; APHA, 2015; ABNT NBR ISO 6888-1.

CONCLUSÃO: **Higiene satisfatória**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903669

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Taian- ajudante de cozinha (tarde)

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MANIPULADORES

(Swab de mãos)

	RESULTADO	PADRÃO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mão)	<1,0	<1,0x10 <sup>2</sup>
Coliformes a 45°C/mão	Ausência	Ausência
Escherichia coli/mão	Ausência	Ausência
S aureus coag. positiva (UFC/mão)	<1,0x10	<1,0x10 <sup>2</sup>

Metodologia Analítica: ABNT NBR ISO 4833-1; APHA, 2015; ABNT NBR ISO 6888-1.

CONCLUSÃO: **Higiene satisfatória**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903670

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Carlos Henrique - cozinheiro (tarde)

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MANIPULADORES

(Swab de mãos)

	RESULTADO	PADRÃO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mão)	<1,0	<1,0x10 <sup>2</sup>
Coliformes a 45°C/mão	Ausência	Ausência
Escherichia coli/mão	Ausência	Ausência
S aureus coag. positiva (UFC/mão)	<1,0x10	<1,0x10 <sup>2</sup>

Metodologia Analítica: ABNT NBR ISO 4833-1; APHA, 2015; ABNT NBR ISO 6888-1.

CONCLUSÃO: **Higiene satisfatória**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903671

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Ricardo- ajudante de cozinha (manhã)

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MANIPULADORES

(Swab de mãos)

	RESULTADO	PADRÃO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mão)	<1,0	<1,0x10 <sup>2</sup>
Coliformes a 45°C/mão	Ausência	Ausência
Escherichia coli/mão	Ausência	Ausência
S aureus coag. positiva (UFC/mão)	<1,0x10	<1,0x10 <sup>2</sup>

Metodologia Analítica: ABNT NBR ISO 4833-1; APHA, 2015; ABNT NBR ISO 6888-1.

CONCLUSÃO: **Higiene satisfatória**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903672

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Djair - magareff

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta: Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MANIPULADORES

(Swab de mãos)

	RESULTADO	PADRÃO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mão)	<1,0	<1,0x10 <sup>2</sup>
Coliformes a 45°C/mão	Ausência	Ausência
Escherichia coli/mão	Ausência	Ausência
S aureus coag. positiva (UFC/mão)	<1,0x10	<1,0x10 <sup>2</sup>

Metodologia Analítica: ABNT NBR ISO 4833-1; APHA, 2015; ABNT NBR ISO 6888-1.

CONCLUSÃO: **Higiene satisfatória**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903673

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Faca- hortifruti

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE UTENSILIO OU EQUIPAMENTOS

(Swab)

	RESULTADO	PADRÃO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mL)	<1,0	<5,0x10
Coliformes a 45°C/mL	Ausência	Ausência
Escherichia coli/mL	Ausência	Ausência
S aureus coag. positiva/mL	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: ABNT NBR ISO 4833-1; APHA, 2015; ABNT NBR ISO 6888-1.

CONCLUSÃO: **Higiene satisfatória**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903674

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Tábua de corte - magareff

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE UTENSILIO OU EQUIPAMENTOS

(Swab)

	RESULTADO	PADRÃO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mL)	<b>4,0x10</b>	<5,0x10
Coliformes a 45°C/mL	<b>Ausência</b>	Ausência
Escherichia coli/mL	<b>Ausência</b>	Ausência
S aureus coag. positiva/mL	<b>Ausência</b>	Ausência

Metodologia Analítica: ABNT NBR ISO 4833-1; APHA, 2015; ABNT NBR ISO 6888-1.

CONCLUSÃO: **Higiene satisfatória**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região





Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903675

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Tábua de corte - hortifruti

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE UTENSILIO OU EQUIPAMENTOS

(Swab)

	RESULTADO	PADRÃO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mL)	<1,0	<5,0x10
Coliformes a 45°C/mL	Ausência	Ausência
Escherichia coli/mL	Ausência	Ausência
S aureus coag. positiva/mL	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: ABNT NBR ISO 4833-1; APHA, 2015; ABNT NBR ISO 6888-1.

CONCLUSÃO: **Amostra de acordo com os padrões legais vigentes**  
(Resolução RDC 12 de 02/01/2001- ANVISA)

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



Data de Entrada: 27/03/2019

Início da Análise: 27/03/2019

Registro N°: 1903676

Procedência: Pupo Cozinha Industrial

- Unirio

Endereço : Av Pasteur 436

Ident.da Amostra : Bandeja do moedor de carne- após higienização

Data da coleta:27/03/2019

Responsável pela coleta:Micral

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE UTENSILIO OU EQUIPAMENTOS

(Swab)

	RESULTADO	PADRÃO
Bactérias aeróbias mesófilas (UFC/mL)	<1,0	<5,0x10
Coliformes a 45°C/mL	Ausência	Ausência
Escherichia coli/mL	Ausência	Ausência
S aureus coag. positiva/mL	Ausência	Ausência

Metodologia Analítica: ABNT NBR ISO 4833-1; APHA, 2015; ABNT NBR ISO 6888-1.

CONCLUSÃO: **Higiene satisfatória**

Nota 1: Todos os resultados expressos com sinal de maior (>) ou menor (<) são considerados estimados de acordo com a metodologia utilizada.

Nota 2: Resultados válidos somente para a amostra analisada.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

  
Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região



### Relatório

Foi observado duas amostras de água tratada de acordo com o padrão, porém com o teor de cloro acima dos limites estabelecidos.

Vale salientar a importância da higienização de utensílios e equipamentos.

No caso de utensílios lavados manualmente deve ser observado:

5. Lavagem com detergente (observar recipiente de manutenção do detergente. Certificar-se de que não estão utilizando "baldinho" onde a esponja é mergulha
6. Enxágüe, para eliminar os resíduos de detergente;
7. Sanificação com álcool 70%;
8. Secagem utilizando tecido sintético descartável

No caso da higienização mecânica atentar para:

1. Pré-lavagem manual (p/ retirar excesso de sujidades);
2. Troca freqüente da água de lavagem;
3. Tempo para realização do ciclo (Mín. de 2 min);
4. Temperaturas de lavagem, que deve ser de no máximo 60°C para evitar a coagulação das proteínas;
5. Temperatura de enxágüe que deve estar entre 85 e 95°C. Se a temperatura da água da máquina, na fase final, for inferior a 85°C, deve ser procedida a sanificação por aspersão de álcool 70%.

Em ambos os casos após a higienização os utensílios devem ser acondicionados em local organizado e higienizado, protegido de recontaminações.

Rio de Janeiro, 12 de Abril de 2019

Marta Mendes Pacobahyba  
Química Industrial  
CRQ: 03211049 - 3ª Região