

Restaurante	Principais irregularidades
Matsuya R. Leandro Dupre, 848 Vila Clementino	Condições higiênico-sanitárias satisfatórias
Flying Sushi R. Botucatu, 693 Vila Mariana	Temperatura inadequada de manutenção do peixe Manutenção inadequada das prateleiras da cozinha Manutenção das instalações da cozinha inadequada Equipamento de refrigeração em mal estado de conservação Falta de higiene e organização nos depósitos
Gendai R. Borges Lagoa, 245 Vila Mariana	Ausência de isolamento da área de preparação dos sushis; Ausência de produtos para higienização das mãos; Manutenção inadequada da área de preparação dos sushis
Hi Sushi R. Campos Bicudo, 141 Itaim Bibi	Vitrine de refrigeração danificada e enferrujada Presença de fiação exposta Utensílios de madeira na área da cozinha Falta de higiene nas dependências, nos equipamentos e nos utensílios Ausência de lavatório exclusivo para a lavagem de mãos Cruzamento da área suja com a área limpa Ausência de Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores
Japengo Stera Av. Higienópolis, 618 Consolação	Ausência de controle tempo X temperatura dos alimentos expostos Ausência de pia exclusiva para lavagem de mãos Cozinha com problemas de manutenção Temperatura inadequada do freezer
Kenddo Sushi R. Dr. Bacelar, 1183 Vila Clementino	Alimentos mal acondicionados Contaminação cruzada (gelo, hortifruti e sorvete) Fluxo inadequado de produção Ausência de identificação dos alimentos manipulados Ausência de uniforme nos manipuladores Falta de higiene nas dependências e nos equipamentos Vitrine refrigerada para peixe em temperatura inadequada Ausência de sabonete líquido e papel toalha Ausência de Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores Ausência do certificado de controle de pragas
Orient House R. Bosque da Saúde, 2074 Saúde	Equipamentos e utensílios em mal estado de higiene Alimentos preparados sem identificação adequada Ausência de produtos para higienização das mãos Temperatura inadequada da geladeira e da vitrine refrigerada Ausência de Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores Ausência do certificado de controle de pragas
Taiyoo R. Caramuru, 671 Saúde	Instalações e equipamentos com falta de organização Equipamentos com falta de organização e higiene Armazenamento inadequado de produtos Equipamentos de refrigeração superlotados Ausência de fluxo inadequado de produção Ausência de Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores Ausência do certificado de controle de pragas
Matsuya R. Leandro Dupre, 848 Vila Clementino	Condições higiênico-sanitárias satisfatórias