

Visita do dia 18/10/2023

Cliente: Taiyoo

Consultor(a): Maria Fernanda Brandão

E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br

Data: 18/10/2023

Hora: 17:30 até 20:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada por Caroline Lopes

- ✓ Identificação de utensílios não armazenados de forma apropriada, em superfície contendo sujidades, causando alto risco de contaminação cruzada e possíveis acidentes.

Ação corretiva: Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

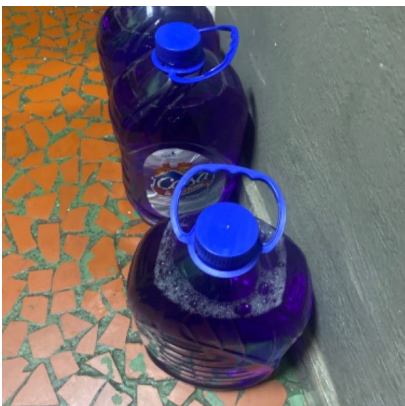




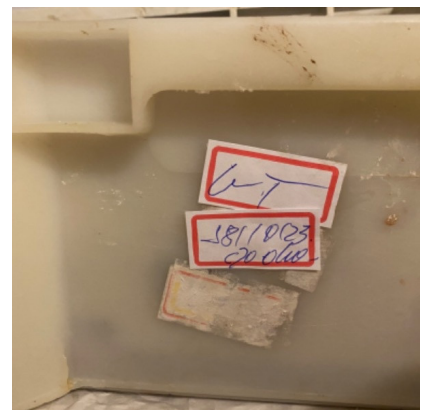
- ✓ Produtos alimentícios dispostos em cima de galões destinados para descarte de materiais.
Ação corretiva: Dispor alimentos e produtos sobre paletes ou prateleiras para manter o devido distanciamento do piso e em ambiente de destinação correta.



- ✓ Foi identificado produtos de uso doméstico e sem identificação.
Ação corretiva: Os produtos de higienização não podem conter odor e todos os produtos destinados a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.



- ✓ Pescados crus armazenados em refrigeração com etiqueta contendo tempo de armazenamento incorreto e com ausência de dados importantes.
Ação corretiva: As matérias primas identificadas com o nome do produto, data de manipulação e data de validade e quando for de origem animal conter obrigatoriamente o SIF. O tempo correto de armazenamento deve ser de acordo com a temperatura, sendo elas: de 0 a -5°C 10 dias, -6 a -10°C 20 dias, de -11 a -18°C 30 dias e abaixo de -18°C 90 dias. Quando resfriados, pescados devem ser acondicionados em até 2°C até 3 dias.



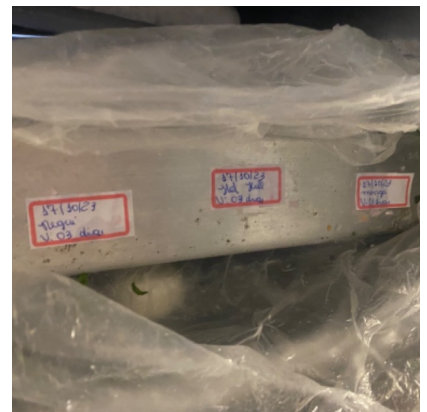
- ✓ Presença de piso com sujidades e contendo pallets danificados dentro da câmara fria.
Ação corretiva: higienização dos pisos com material indicado e troca imediata dos pallets sempre que danificados.



- ✓ Pescados Crus armazenados próximos a porta da câmara fria expostos sem acondicionamento correto, expondo a risco de contaminação de deterioração do produto.
Ação corretiva: Organização da câmara de deve ser feita de forma que facilite a execução dos procedimentos operacionais e sua separação deve ser adequada garantindo a segurança dos produtos.



- ✓ Acondicionamento de produtos sem a identificação necessária de origem (rastreabilidade), SIF para alimentos de origem animal, e embalagens que possibilita o acesso de pagas e vetores, como também armazenados de forma inadequada e juntos demais produtos do estoque.
Ação corretiva: As matérias primas identificadas com o nome do produto, data de manipulação e data de validade e quando for de origem animal conter obrigatoriamente o SIF.





- ✓ Produtos alimentícios armazenados em contato direto com o piso.
Ação corretiva: Dispor alimentos e produtos sobre paletes ou prateleiras para manter o devido distanciamento do piso.





- ✓ Produtos abertos ausentes de etiqueta identificando a data de abertura do produto e a nova data de validade. Armazenados de forma inadequada e juntos demais produtos do estoque.
Ação corretiva: As matérias primas transferidas de embalagens devem conter etiqueta contendo: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. As matérias primas identificadas com o nome do produto, data de manipulação e data de validade. Ambas devem ser acondicionadas de acordo com as orientações do fabricante.







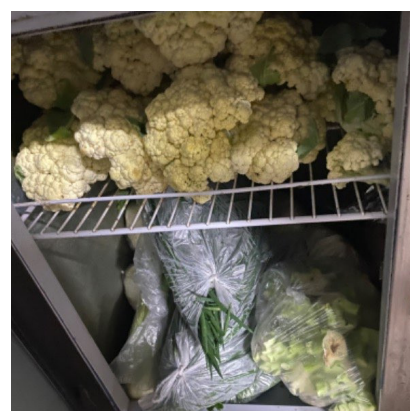
- ✓ Materiais utilizados para higienização de utensílios sendo armazenados de forma inadequadas, imersos em água ou outra solução não identificada, aumentando o risco de contaminação cruzada.
Ação corretiva: É vedado pela portaria 2619 a utilização dos materiais de higiene da forma apresentada, sendo necessária a substituição por dispenser de sabão adequado e o armazenamento de esponjas em local adequado e arejado.

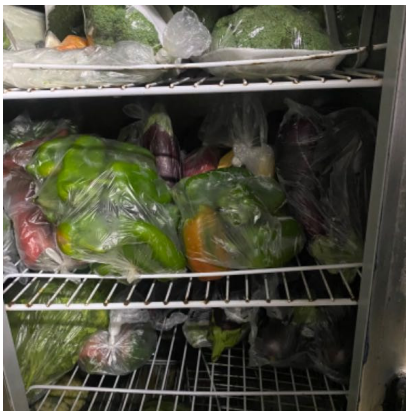




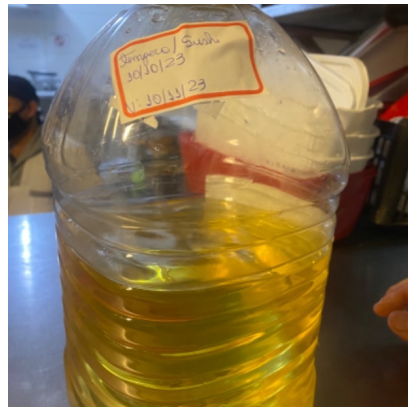
- ✓ Produtos dentro de refrigeradores armazenados de forma desorganizada, misturado na mesma prateleira, produtos de origens distintas.

Ação Corretiva: O armazenamento de produtos em refrigeração devem ser dimensionados e separados pelo tipo de alimento, sendo necessário também recipiente que evite o contato do alimento com a superfície.



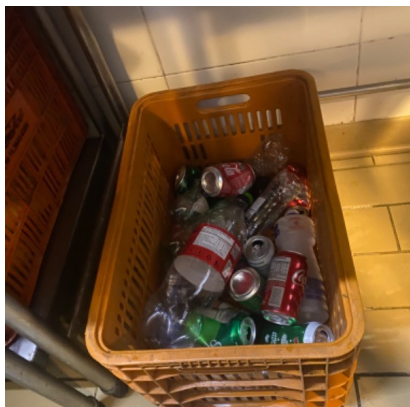


- ✓ É vedado a reutilização de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos para quaisquer fim.
Ação corretiva: descarte imediato após o término do produto, e a substituição por material apropriado.



- ✓ Presença de lixeiras que não apresentam sistema de acionamento por pedal, o que aumenta o risco de contaminação ao ser necessário o uso das mãos e aumentar a exposição do lixo descartado com o ambiente.

Ação corretiva: Todas as lixeiras devem contar com tampa que seja acionadas sem contato manual e que após o descarte se mantenham totalmente fechadas.



- ✓ Ambientes de estoque a armazenamento com a disposição desorganizada.
Ação corretiva: Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos e descartáveis devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas e atender aos seguintes critérios:
 - I. Protegidos da incidência de raios solares;
 - II. Separados por categorias;
 - III. Separados de todos os materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;
 - IV. Separados dos alimentos que exalem odores;
 - V. Empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;
 - VI. Organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;
 - VII. Dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;
 - VIII. Acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;
 - IX. Utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.



- ✓ Presença de vassouras e rodos atrás de equipamentos e em contato direto com o piso.
Ação corretiva: Utensílios destinados a limpeza como vassouras e rodos, precisam estar armazenados a suportes suspensos sem contato com o solo.



Maria Fernanda Brandão



Taiyoo
CPF: