

Visita do dia 02/11/2023

Cliente: Taiyoo	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 02/11/2023	Hora: 15:00 até 17:30h

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada pela nutricionista Caroline Lopes

Alinhado de dividirmos treinamento com funcionários em duas turmas
1º turma 21/11
2º turma - pendente data

ESTOQUE DE MATERIA PRIMA

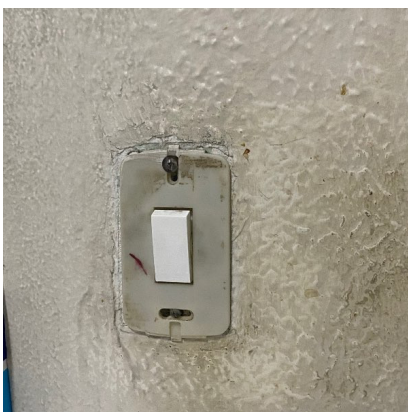
- ✓ Disposição acumulada de produtos, dificultando retirada de produtos e organização do estoque.
Ação corretiva: estudar novo layout que permita melhor fluxo dentro do estoque



- ✓ Luminária com lâmpada queimada.
Ação corretiva: substituição da lâmpada.



- ✓ Ausência de espelho de tomada
Ação corretiva: instalação de espelho de tomada adequado e manter sua higienização.



ESTOQUE DE MATERIAIS DE LIMPEZA

- ✓ Presença de materiais de limpeza de uso doméstico.
Ação corretiva: 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.



ÁREA DE DESCANSO FUNCIONÁRIOS

- ✓ Freezer horizontal com maçanetas danificadas e presença de ferrugem
Ação corretiva: manutenção necessária ou troca do equipamento em caso de comprometimento



- ✓ Freezer vertical com presença de ferrugem
Ação necessária: manutenção necessária ou troca do equipamento em caso de comprometimento



- ✓ Acúmulo de itens em prateleiras
Ação corretiva: organização dos objetos evitando possíveis acidentes, descarte de objetos/produtos que não serão mais utilizados



- ✓ Luminária danificada
Ação corretiva: manutenção da luminária evitando possíveis acidentes e acúmulo de sujidades



- ✓ Freezer horizontal com área de motor aberta
Ação corretiva: manutenção da peça que protege e mantém ventilação do motor, evitando super aquecimento, acúmulo de sujidades e ambiente propício para pragas e vetores.



ÁREA DE PRÉ PREPARO DE ALIMENTOS

- ✓ Ausência de extintor em área identificada.
Ação corretiva: presença do extintor e adequação das sinalizações ou troca de área dentro das especificações exigidas.



CAMARA FRIA

- ✓ Disposição acumulada de produtos, dificultando retirada de produtos e organização do estoque.
Ação corretiva: estudar novo layout que permita melhor fluxo dentro do estoque



- ✓ Piso mal higienizado e com pallets danificados:
Ação corretiva: troca do pallets sempre que identificado dano e limpeza e organização periódica da câmara. Sugiro planilha de controle.



ÁREA DE ESTOQUE COZINHA

- ✓ Fiação exposta de forma inadequada

Ação corretiva: realizar instalação de canaletas próprias para passagem de fiação



- ✓ Ralo limpo e em ótimas condições. Excelente!!



- ✓ Identificado peixe em descongelamento de forma inadequada.

Ação corretiva: Os alimentos em descongelamento devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.



- ✓ Armazenamento de produtos de forma inadequada.

Ação corretiva: Armazenar os itens junto ao estoque e manter área organizada



- ✓ Borracha das geladeiras contendo sujidades

Ação corretiva: Higienização imediata. O acúmulo de sujeira pode trazer risco de contaminação cruzada e comprometer vedação. Sugiro planilha de controle de higienização de equipamentos.



- ✓ Jaqueta de proteção para câmara fria mal higienizada.

Ação corretiva: lavagem, periódica do material de segurança.



- ✓ Fiação exposta de forma inadequada

Ação corretiva: realizar instalação de canaletas próprias para passagem de fiação



ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS

- ✓ Cubas de área mal higienizadas.
Ação corretiva: Higienização imediata.



- ✓ Freezer verticais com maçanetas danificadas, presença de ferrugem
Ação corretiva: manutenção necessária ou troca do equipamento em caso de comprometimento; Higienização imediata das borrachas, o acúmulo de sujeira pode trazer risco de contaminação cruzada e comprometer vedação. Sugiro planilha de controle de higienização de equipamentos.



ÁREA DE COZINHA DE ALIMENTOS

- ✓ Tomada próximo ao fogão danificada e com acúmulo de gordura.
Ação corretiva: Manutenção e higienização do equipamento, de modo a prevenir contaminação e possíveis acidentes.



- ✓ Fiação exposta de forma inadequada
Ação corretiva: realizar instalação de canaletas próprias para passagem de fiação



- ✓ Prateleiras sendo utilizadas para armazenamento de utensílios e produtos para consumo sem identificação visível
Ação corretiva: armazenamento de utensílios e produtos em área adequada, evitando contaminação cruzada



ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS CRUS (SUSHI)

- ✓ Presença de lixeira sem tampa
Ação corretiva: substituição por lixeira com tampa que tenha acionamento por pedal.
- ✓ Borracha das geladeiras contendo sujidades
Ação corretiva: Higienização imediata. O acúmulo de sujeira pode trazer risco de contaminação cruzada e comprometer vedação. Sugiro planilha de controle de higienização de equipamentos.
- ✓ Armazenamento de produtos em área de motor de equipamento.
Ação corretiva: armazenamento em local adequado, sem risco de contaminação cruzada e possíveis acidentes



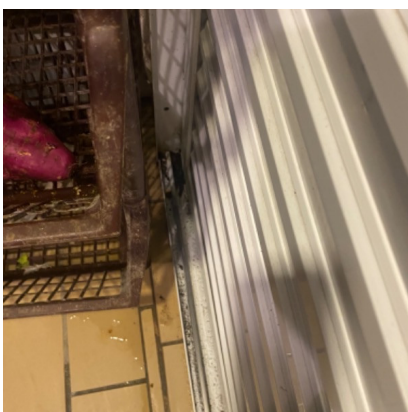
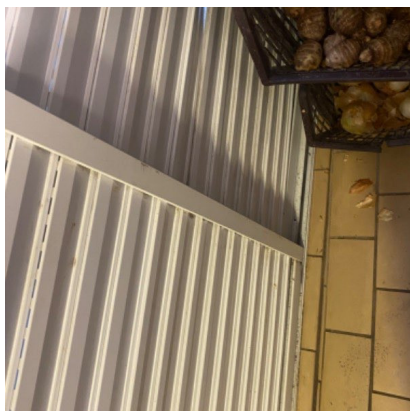
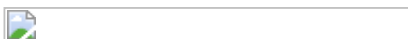
ÁREA DE PREPARO DE SUCOS E RECEBIMENTO DE LOUÇAS

- ✓ Janela aberta sem tela de proteção
Ação corretiva: As janelas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais e outros contaminantes. As telas milimétricas, quando instaladas, devem possuir malha de 2 milímetros e material de fácil limpeza.



ÁREA EXTERNA / ESTOQUE DE HORTIFRUTI

- ✓ Área com presença de teto, chão e gondolas sujas
Ação corretiva: Higienização periódica de toda a área. Sugiro planilha de controle.



✓ Porta danificada

Ação corretiva: manutenção imediata, evitando entrada de pragas e vetores.



✓ Acumulo de utensilio e produto embaixo da escada

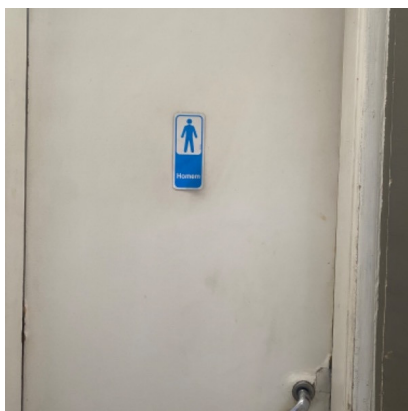
Ação corretiva: organização dos objetos, descarte de objetos/produtos que não serão mais utilizados



LAVABO FUNCIONÁRIOS

✓ Maçanetas e portas danificadas.

Ação corretiva: Necessária manutenção para garantir um ambiente adequados aos funcionários.



SALÃO SUPERIOR

- ✓ Fiação exposta de forma inadequada
Ação corretiva: realizar instalação de canaletas próprias para passagem de fiação



- ✓ Janela aberta sem tela de proteção
Ação corretiva: As janelas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza. Devem possuir mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais e outros contaminantes. As telas milimétricas, quando instaladas, devem possuir malha de 2 milímetros e material de fácil limpeza.



- ✓ Roteador com acúmulo de pó
Ação corretiva: limpeza adequada de todos os itens dispostos na área



- ✓ Extintores mal posicionados e sem sinalizações
Ação corretiva: adequação do posicionamento e sinalizações necessárias.



SALÃO INFERIOR

- ✓ Extintores mal posicionados e sem sinalizações
Ação corretiva: adequação do posicionamento e sinalizações necessárias.



SALÃO INFERIOR ÁREA EXTERNA

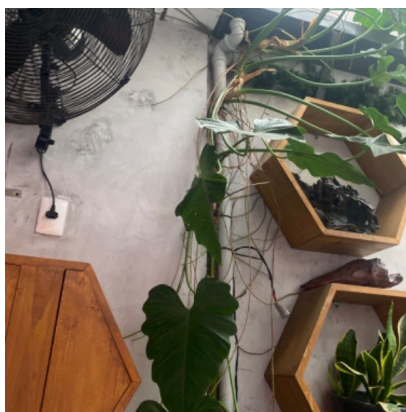
✓ Paredes contendo infiltrações

Ação corretiva: verificação da área de vazamento para que possa ser feita sua manutenção evitando retorno de novas infiltrações na área.



✓ Fiação exposta de forma inadequada

Ação corretiva: realizar instalação de canaletas próprias para passagem de fiação



Maria Fernanda Brandão

Nome:
CPF: