

Visita do dia 27/10/2023

Cliente: Terraço Tayoo	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 27/10/2023	Hora: 07:30 até 10:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada pela nutricionista Caroline Lopes

- ✓ Presença de recipiente vazio em contato direto com alimento
Ação corretiva: Descarte imediato do recipiente. O contato entre a superfície já manipulada pode causar contaminação aos alimentos.



- ✓ Ralo com grelha danificada e com presença de acúmulo de sujidades
Ação corretiva: Realizar a troca para ralos ou grelhas que contenham dispositivos que impeçam a passagem de pragas e vetores e permitam o escoamento de líquidos e higienização.



- ✓ EPI deixado abaixo da máquina de lavagem de louças
Ação corretiva: materiais de segurança são de uso individual, e devem ser mantidos em boas condições, higienizados, e depois de usados armazenados em lugar de fácil acesso e adequado.



- ✓ Produto de hortifruti com etiqueta contendo validade inadequada para o tipo de produto/ausência de informação.
Ação corretiva: frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados máximo 5°C por 3 dias.



- ✓ Alimentos manipulados dentro da geladeiras sem etiqueta de identificação.
Ação corretiva: Após a manipulação de alimentos, armazena-los em recipiente adequado e etiquetar com data da manipulação, nova data de validade e nome do manipulador. Armazenar em tempo e temperatura adequados.



- ✓ Armazenamento inadequado de garrafas de água e dentro de caixa em contato direto com o solo
Ação corretiva: Organizar as garrafas de forma que evite danos a embalagem e no distanciamento correto do solo.



- ✓ Recipiente destinado a higienização de louças e utensílios contendo sábio e bucha sob imersão.
Ação corretiva: Organizar produtos em local adequado que evite que as embalagens sejam densificadas e na distância adequada do piso.



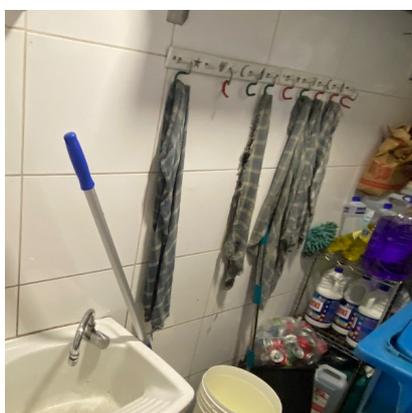
- ✓ Louça de vidro/cerâmica quebrada abaixo da máquina de lavar louças.
Ação corretiva: Separar o material danificado devidamente identificado e providenciar seu descarte apropriado no menor tempo possível, evitando possíveis acidentes.



- ✓ Vassouras e rodos em contato direto com o piso.
Ação corretiva: providenciar ganchos adequados para armazená-las em distância adequada do piso



- ✓ Ganchos com a presença de panos de limpeza pendurados em ganchos e panos de limpeza pendurados a porta de entrada junto de avental e tapetes.
Ação corretiva: panos e demais produtos de limpeza, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.



- ✓ Faca com capa de proteção e envolta de plástico filme protegendo o colaborador de lesões e contaminação cruzada. Parabéns !!



- ✓ Ausência de tela de proteção nos refrigeradores na área de sushi bar
Ação Corretiva: Necessário providenciar novas peças de proteção que vedem todo o espaço identificado, ou solicitar manutenção da peça já existente assim que identificado o dano.



- ✓ Temperatura do termostato do freezer divergente da aferida na área interna do equipamento.
Ação corretiva: Realizar aferição de temperatura periodicamente, de preferência na primeira abertura do dia para que possa ser identificado se há dano do termostato ou apenas influência da abertura constante das portas para retirar ou guardar alimentos.



- ✓ Colaborador manuseando faca sem a utilização de EPI necessário e com a presença de adornos.
Ação corretiva: Aplicação de treinamento de boas praticas em geral, e controle de entrega e utilização de EPI's



- ✓ Extensão para tomada em contato com outros materiais dentro do estoque seco:
Ação corretiva: As fiações elétricas devem ser embutidas em eletrodutos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente.



- ✓ Facas armazenadas em ambiente inadequado

Ação corretiva: Os utensílios incluindo as facas, devem ser armazenados em lugares limpos e apropriados, de preferência com capas de proteção para evitar acidentes e fáceis de higienizar evitando acúmulo de sujidades.



- ✓ Ausência do controle de temperatura, armazenamento e troca de óleo.

Ação corretiva: Criação de planilhas de controle de qualidade dos óleos e gorduras utilizados nas frituras

- ✓ Utilização de luvas descartáveis dentro da área de manipulação que não são substituídas após a troca de manipulação de outro objeto ou atividade.

Ação corretiva: As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos devem ser trocadas sempre que houver troca de atividade e as mesmas não devem ser usadas em procedimentos que diretamente envolvam calor, como cozimento, fritura, preparo de grelhados e assados e outras que acarretem riscos de acidentes. As luvas devem ser descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos.

- ✓ Ausência de material de fácil visibilidade contendo instruções de higienização de produtos.

Ação corretiva: Para todos os estabelecimentos que manipulem frutas, verduras e legumes devem ser implantados e implementados Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) de Higienização para estes grupos de alimentos. Vale também para higienização de materiais e utensílios.

Maria Fernanda Brandão

Terraço Tayoo
CPF: