

Visita do dia 22/11/2023 - Realizada por Ana Carolina Araujo. Crn3 - 60092

Cliente: Delivery Insalata	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 22/11/2023	Hora: 12:00 até 15:20h

Copa

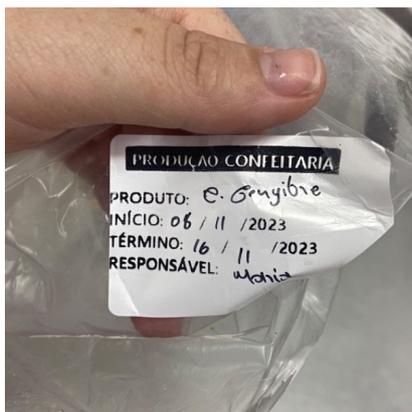
- ✓ Rosbife e tacos de refrigeração em temperatura ambiente

Ação corretiva: foi orientada a colaboradora da copa manter alimentos em refrigeração



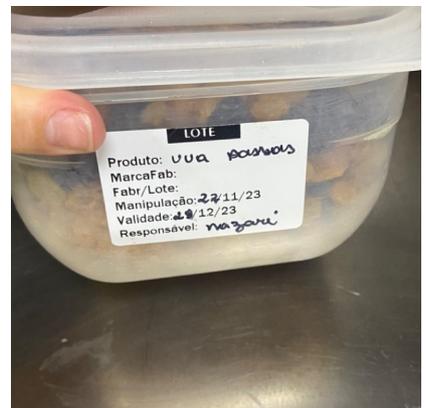
- ✓ Calda de chocolate e calda de gengibre vencidas.

Ação corretiva: foi orientado ao descarte dos alimentos para a equipe da Copa e para que se fosse batida a praça todos os dias assim que chegar chegar e a troca de plantão.



- ✓ Alimentos sem identificação.

Foi orientada colaboradores da Copa, há sempre que abrir cortar o colocar qualquer alimento dentro dos potes seja feita a identificação dos mesmos.





✓ Espresmedores sujo, enferrujado e desprotegidos armazenados em local inapropriado.

Ação corretiva: foi orientado para que fosse trocado o equipamento e feita a limpeza caso não seja utilizado.



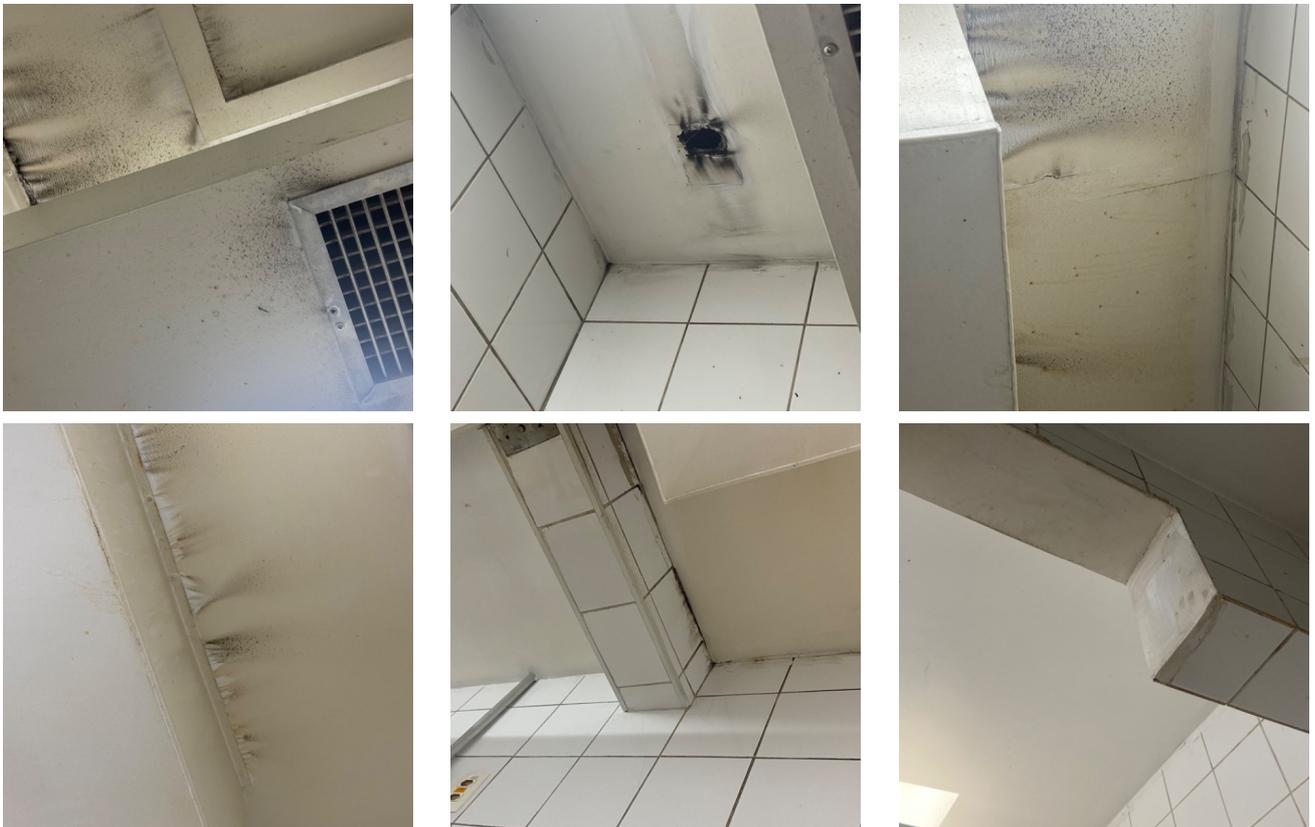
- ✓ Freezer com acúmulo de gelo acima de 1 cm.

Ação corretiva: foi orientada ao descongelamento do freezer e mantê-lo limpo.



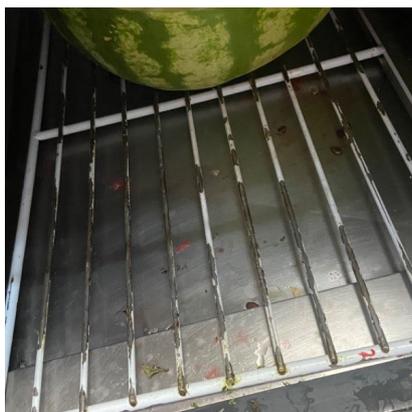
- ✓ Parede com sujidades, teto com sujeira incrustada e com furo. Ralo aberto e inadequado

Ação coletiva foi solicitada Higienização e para que fosse feito o reparo do teto. Solicitação da substituição do ralo.





- ✓ Grade do forno, Grade da geladeira E lateral do balcão refrigerado com sujidades.
Ação corretiva: foi orientado a equipe fazer a limpeza dos itens em manter limpo.



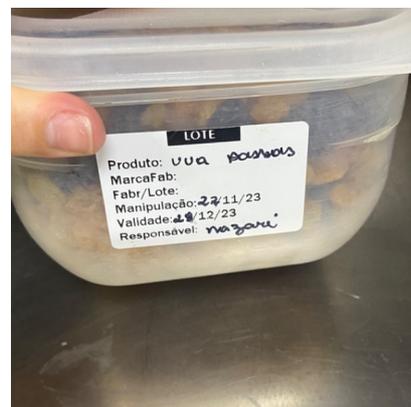
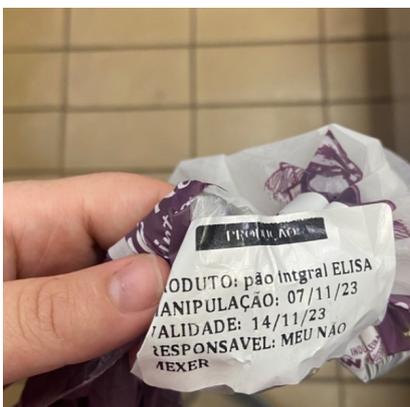
- ✓ Luva em estado de conservação ruim e suporte de extintor enferrujado.
Ação corretiva: solicitar a substituição dos itens acima.

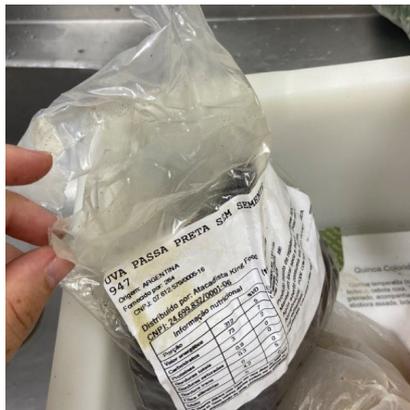


Saladas

- ✓ Alimentos armazenados expostos em temperatura ambiente e Em pista fria sem identificação.

Ação corretiva: foi orientado a identificação dos alimentos e que fossem armazenados corretamente de acordo com a temperatura congelado na área congelado e resfriado na área resfriado. Será implementado pista fria de 4h00 para que tem a indicação dos alimentos em uma só informativo e que seja alinhado o tempo de exposição correta segundo eles Legislação.





✓ Teto e saída de ar com grande acúmulo de gordura.

Ação corretiva: solicitar manutenção corretiva a limpeza de ambos os equipamentos



- ✓ Geladeira com acúmulo de gelo.

Ação corretiva: foi solicitado descongelamento e que fosse solicitado uma averiguação da manutenção.



- ✓ Luva térmica e borracha da geladeira em mau estado.

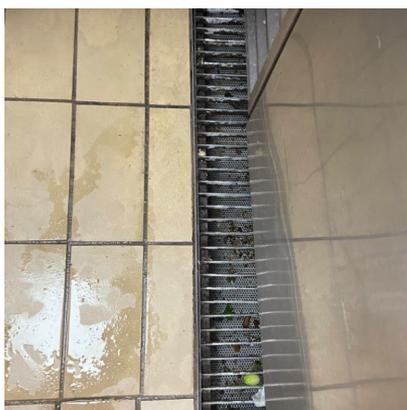
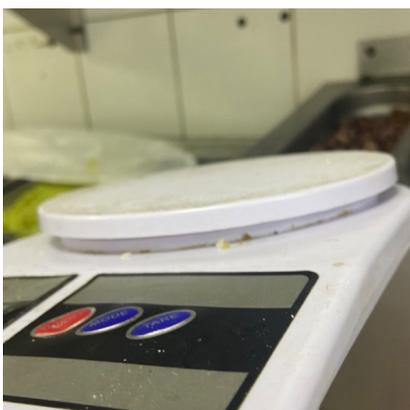
Ação corretiva: solicitar a troca de ambas.



- ✓ Roda fora de área, balança Com sujidades, Ralo com acúmulo de restos de alimento.

Ação corretiva: foi solicitado a limpeza dos itens para equipe da salada.

INSALATA							
RECEBIMENTO							
Planilha de Recebimento de Mercadorias							
VERIFICAR NO PRODUTO							
Produto	Fornecedor/Marca	Unidade	T/C	Validade (dia)	FAB. OU LOTE	SIF	Status
Carne Suína		5 kg	04	24/02/24	16248	2823	
Carne Vacina		5 kg	05	30/02/23	311023	1034	
Carne Bovina		5 kg	05	27/02/24	23/02/24	1134	
Carne Porco		5 kg	05	16/02/24	27/02/23	1340	
Carne Frango		5 kg	05	02/02/24	07/11/23	2473	



Cozinha quente/boqueta

- ✓ Alimentos sem identificação, lote, Fornecedor, e SIF. Caixas padrões com sujidades encrostada.

Ação corretiva.: Foi orientado aos colaboradores identificação dos alimentos sem etiqueta, as carnes foi orientado a inclusão do SIF. Foi orientado a deixar as caixas de molho em cloro e fazer a limpeza ao final do turno.





- ✓ Coifa, fogão, Fritadeira, Teto, incrustados de gordura.

Ação corretiva: foi orientado os colaboradores a fazer uma limpeza mais pesada e a solicitar uma manutenção do teto e da coifa.



- ✓ Alimentos em temperatura ambiente.

Ação corretiva: implementar pista fria de 4h00. Foi orientado os colaboradores que os alimentos não poderiam ficar em temperatura ambiente e sim armazenados em refrigeração.



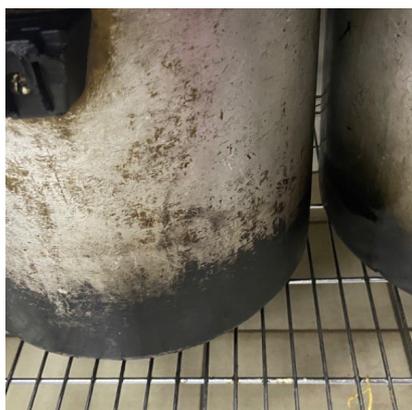
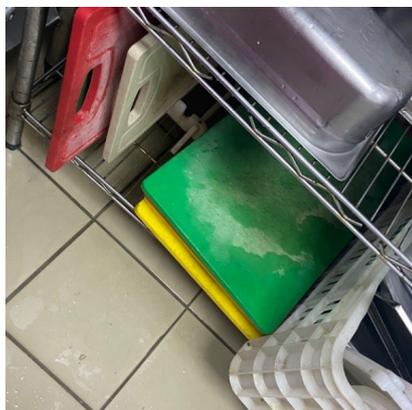
- ✓ Gavetas refrigeradas do fogão desativadas, com acúmulo de sujeira e presença de pragas (formigas e Aranha).

Ação corretiva: foi orientado para equipe a limpeza imediata das gavetas que foi realizada ao final do turno.



- ✓ Caixas padrão, caixas fenestradas, panelas, utensílios. Com acúmulo de sujidades sem ir sem proteção.

Ação corretiva: Foi orientado a equipe para que fosse feita a Higienização dos utensílios e panelas ao final do turno mais pesada, a proteção dos utensílios e os emborcados para baixo, e utilizando-se o saco picotado para os utensílios menores e menores.





- ✓ Embalagens desprotegidas embarcadas para cima.

Ação corretiva: Fazer a produção com saco picotado para embalagem soltas e embarcar para baixo embalagens abertas.



- ✓ Equipamentos de refrigeração com sujidades e borrachas danificadas.

Ação corretiva: foi orientado para que fosse solicitado borrachas novas e a limpeza ao término do turno dos equipamentos.





- ✓ SINGER utilizado para lubrificação dos equipamentos, este produto não é de uso alimentício.

Ação corretiva: Fazer a substituição por óleo mineral.



- ✓ Wiper, Extintor, papelreira, parede, estante com resíduos de alimentos e sujidades. Parede com azulejo danificado.

Ação corretiva: foi orientado a limpeza dos itens para a equipe responsável. Solicitar a troca do azulejo.





Área de higienização / açougue

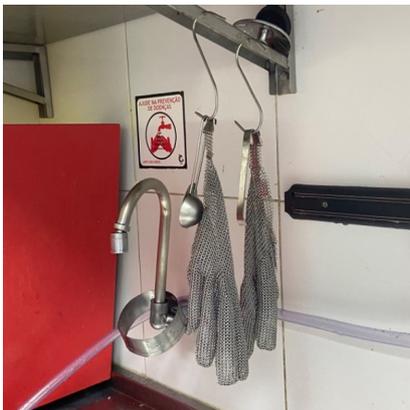
- ✓ Caixa fenestradas direto no piso, Pano de uso têxtil sendo utilizado em pia, Rodo deixado em áreas fora do suporte, luva térmica em mau estado.

Ação corretiva: solicitar paletes, utilizar apenas o Wiper e descartar panos têxtil, solicitar nova luva térmica.



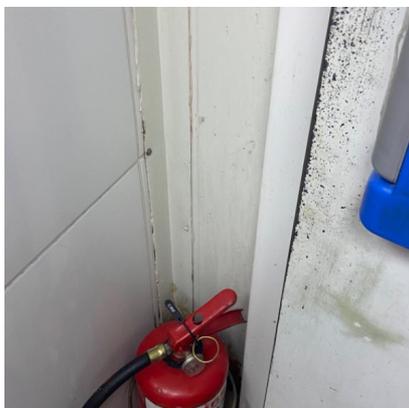
- ✓ Apoios de Corte, malha de aço, Plástico filme Desprotegidos.

Ação corretiva: foi orientado a equipe para proteção com saco picotado nos itens.



- ✓ Porta da câmara, Ar-condicionado, lateral da pia, Papeleira, Porta da câmara com acúmulo de sujidades.

Ação corretiva: foi orientado a limpeza para equipe responsável de Açougue.



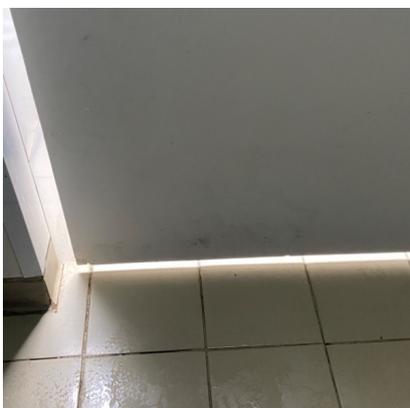
- ✓ Borrachas balcões refrigerados danificadas.

Ação corretiva: solicitar borrachas novas.



- ✓ Etiqueta de carnes não contém sif.

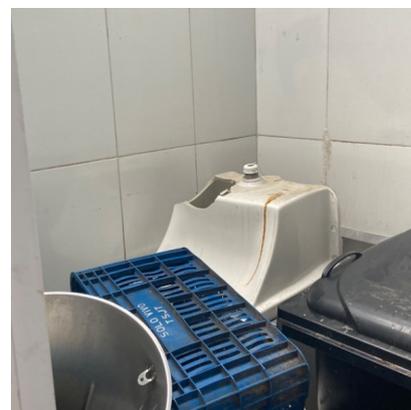
Ação corretiva: solicitar a inserção em cada etiqueta de um produto de origem animal o site.

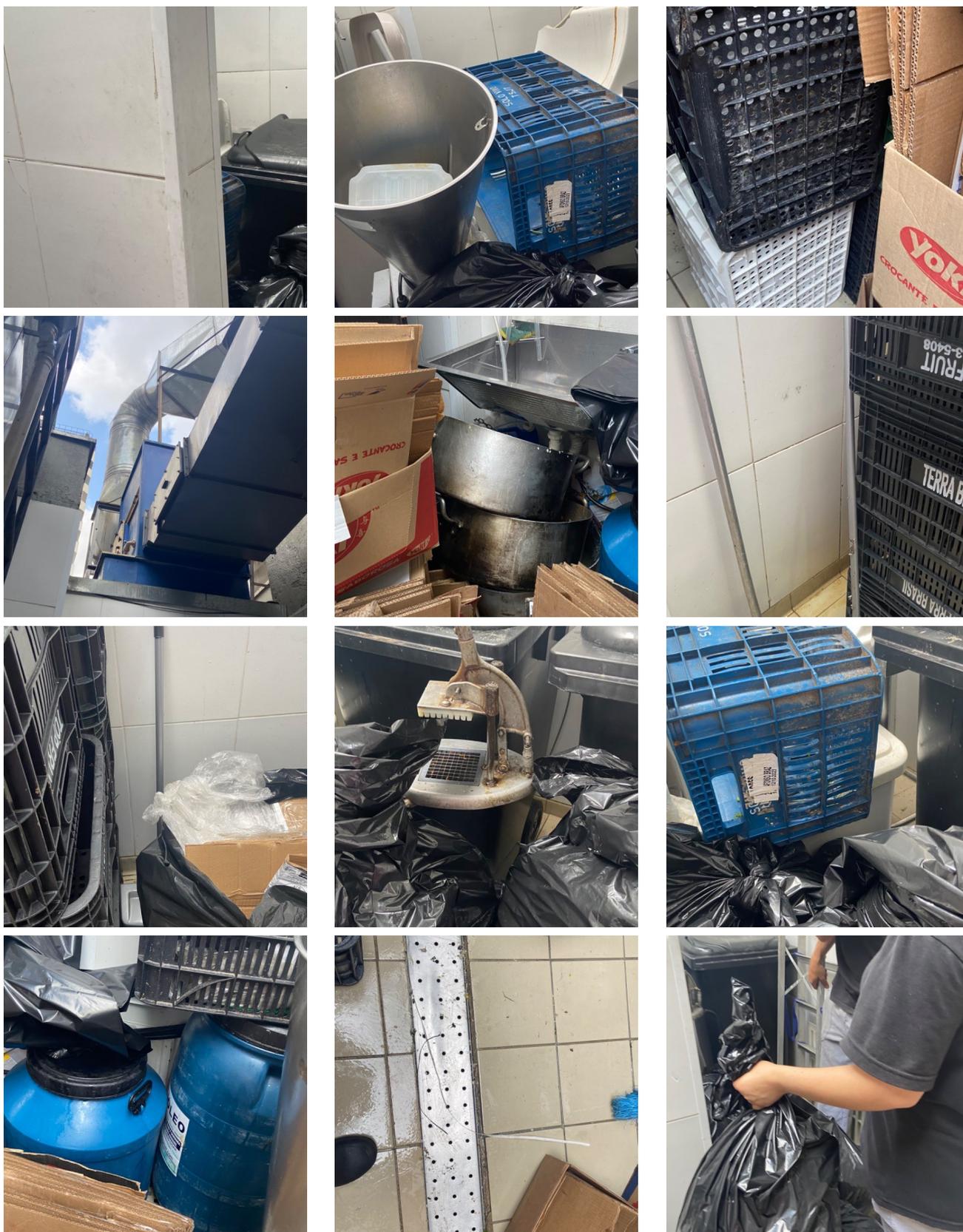


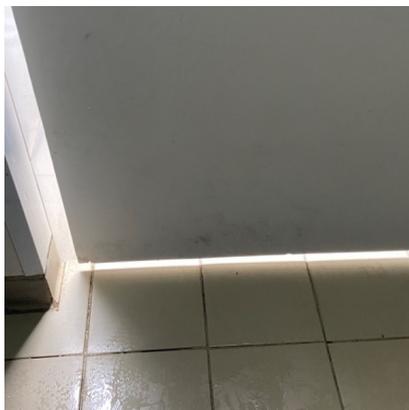
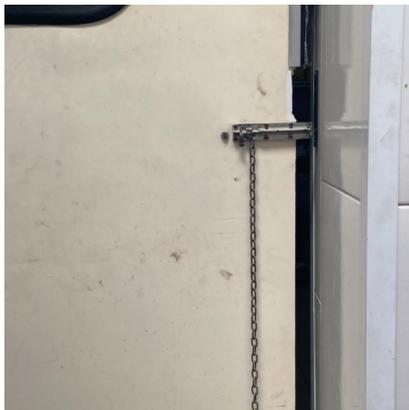
Área do lixo /estoque

- ✓ Área do lixo junto ao estoque, teto ao ar livre sem proteção, muitos objetos em desuso quebrados, porta danificada de entrada que fica aberta, e porta de entrada do estoque danificada.

Ação corretiva: solicitar o reparo das portas, solicitar a instalação de uma porta entre a área de limpeza e o lixo, solicitar tela para cobrir a área, Se desfazer de objetos que estão em desuso e quebrados.

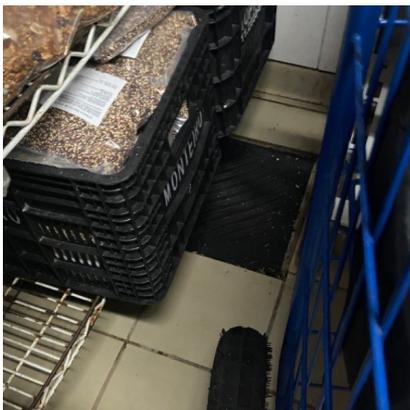






- ✓ Caixa de esgoto e de gordura dentro do estoque, Proibida as mesmas dentro de áreas de manipulação de alimentos.

Plano de ação: remanejamento de estoque ou de esgotamento para a área de Higienização de planos.



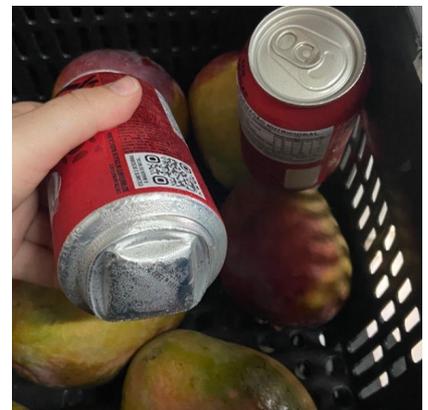
- ✓ Prateleira de carrinho de transporte enferrujados.

Ação corretiva: fazer a substituição dos itens.



- ✓ Hortifruti e carnes juntos na câmara., Latas amassadas junto com frutas, Caixa de papelão envolvida por plástico dentro da câmara, Ovos em caixa de papelão e fora de refrigeração fornecedor recomenda que preferencialmente sejam armazenados refrigerados, Sacola de papelão de transporte armazena no paçocas.

Ação corretiva: será feita uma reorganização da Câmara junto com estoquistas, Latas amassadas devem ser ou descartadas ou trocadas, Descartar todas as caixas de papelão dentro da Câmara, armazenar ovos dentro da câmara em caixas padrões e descartar caixa de papelão, sacola de papelão foi descartada.





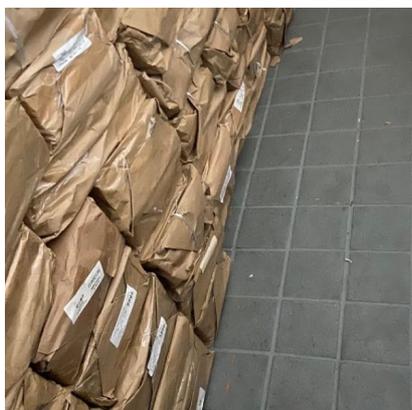
- ✓ Caixa em contato direto com piso, interruptores e tomadas abertos e fios expostos, Teto com acúmulo de gordura e sujeira.

Ação corretiva: solicitação de compra de mais paletes, solicitação de manutenção pra que esses sejam protegidos e solicitação de Limpeza pesada terceirizada em tetos.



- ✓ Estoque de embalagens com caixas diretamente no piso, caixas de papelão danificadas E produtos de limpeza misturado com embalagens.

Ação corretiva: solicitar mais palitos para loja, desfazer de caixas danificadas, separar produtos de limpeza de embalagem risco de contaminação cruzada.



Expedição

- ✓ Molhos em temperatura ambiente

Ação corretiva: implementação de pizza fria de 4h00. E foi orientado que molhos não podem permanecer mais que meia hora em cima das bancadas deve ser armazenados dentro de geladeira resfriada.



- ✓ Produtos que vão para o cliente não tem informação de validade fornecedor nem informação nutricional Snacks e sucos.

Ação corretiva: implementação de rotulagem nutricional e fornecedor em embalagens de delivery.



- ✓ Pano têxtil deixado em piso.

Ação corretiva: foi orientado que não deve ter pano têxtil em área fazer substituição por um mope.



- ✓ Acúmulo de gelo acima de 1 cm em Freezer de sorvetes E caixas de papelão isoladas por plástico dentro de refrigeradores.

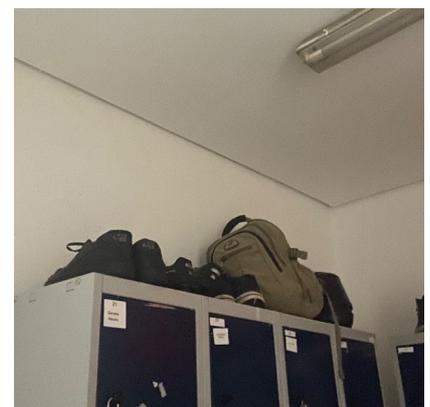
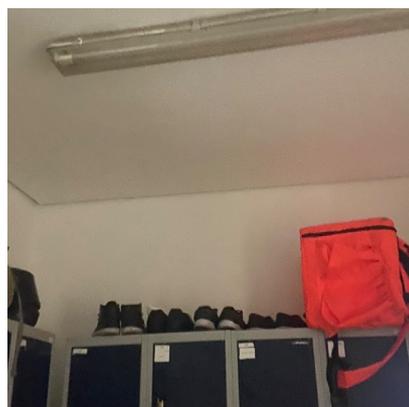
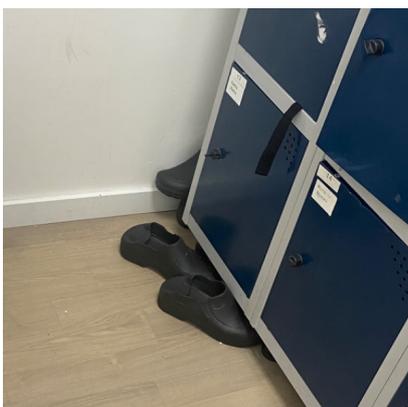
Ação corretiva: limpeza e descongelamento de Fries eles e descarte de papelão.



Vestibários e refeitório

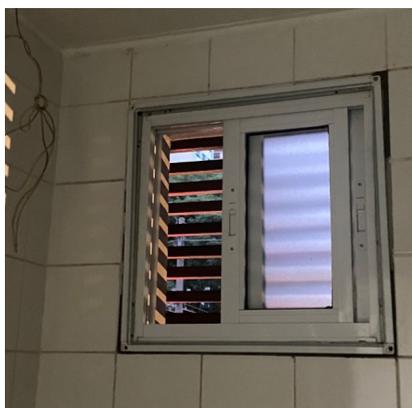
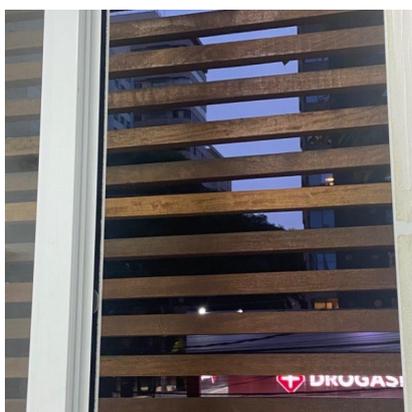
- ✓ Itens de uso pessoal fora do armário como sapatos roupas entre outros.

Ação corretiva: itens pessoais devem ser armazenados dentro do armário inclusive o sapatos colocar em saco picotado pra não sujar o restante dos outros itens que tenho dentro do armário e ter contaminação.



- ✓ Janelas dos vestiários não tem telas de proteção.

ação corretiva: solicitar a instalação de telas em janelas.



✓ Porta, teto, e ralo danificados.

Ação corretiva: Solicitar manutenção de itens.



- ✓ Desodorante de ambientes em banheiro proibido para área de manipulação de alimentos.

Ação corretiva: eliminar item.



- ✓ Alimentos em banho-maria não tem controle de temperatura.

Ação corretiva implementar o controle de temperatura.



- ✓ Ventilador com acúmulo de sujidades no refeitório.

Ação corretiva: solicitar limpeza para manutenção.





Maria Fernanda Brandão



Delivery Insalata
CPF: 360.915.748-84