

Visita do dia 18/10/2023

Cliente: Terraço Tayoo	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 18/10/2023	Hora: 12:00 até 14:30h

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada por Caroline Lopes e Maria Fernanda

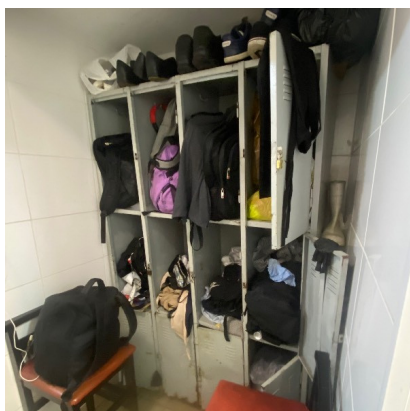
- ✓ Produtos alimentícios armazenados em contato direto com o piso.
Ação corretiva: Dispor alimentos e produtos sobre paletes ou prateleiras para manter o devido distanciamento do piso.



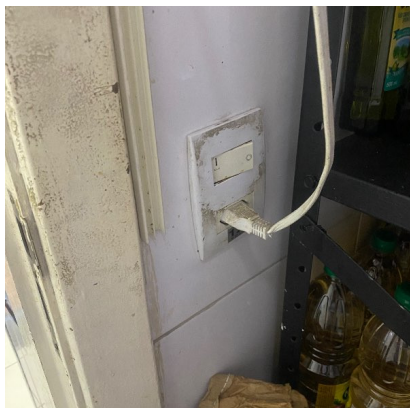
- ✓ Ralos com danos e ausência de dispositivo que impeça passagem de vetores e pragas.
Ação corretiva: Realizar a troca para ralos ou grelhas que contenham dispositivos que impeçam a passagem de pragas e vetores e permitam o escoamento de líquidos e higienização.



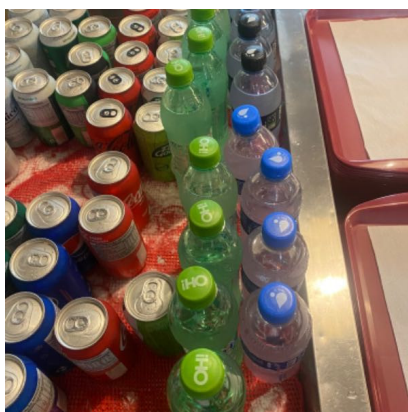
- ✓ Ausência de pia de uso exclusivo para higienização de mãos, aumentando risco de contaminação cruzada.
Ação corretiva: É obrigatório pela portaria 2619 a instalação de pia exclusiva para higiene de mãos em relação a produção, garantindo fácil acesso dos funcionários e diminuição do risco de contaminação cruzada.
- ✓ Vestiário contendo armários individuais de ferro danificado e com presença de ferrugem, impossibilitando o armazenamento de produtos pessoais e uniformes sem o risco de contaminação.
Ação corretiva: Os vestiários precisam conter armários ou sistemas de organização de roupas individuais em bom estado, permitindo que o funcionário mantem roupas e uniformes sem o risco de contaminação e mantendo o ambiente organizado.



- ✓ Interruptor do estoque seco com presença de sujidade. As instalações devem ser mantidos limpos e organizados. Ação corretiva: Manter os ambientes limpos e organizados, de forma periódica. Podendo criar tabela de controle de higienização para melhor organização e fiscalização.



- ✓ Superfícies de equipamentos e utensílios com a presença de material poroso, propiciando contaminação cruzada. Ação corretiva: Retirada do material ou a sua substituição por outro material que se enquadre dentro dos quesitos de boas praticas.



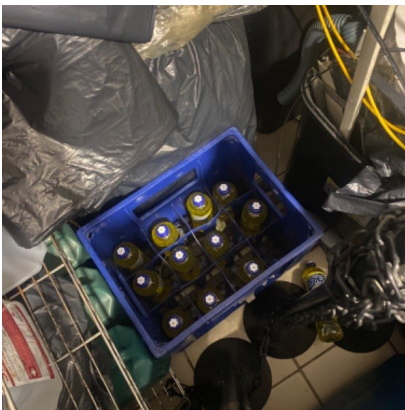
- ✓ Freezer apresentando abertura próximo ao motor, podendo causar risco de presença de pragas e vetores. Ação corretiva: Solicitação de manutenção ou troca do material que envolve o local.



- ✓ 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.



- ✓ 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.

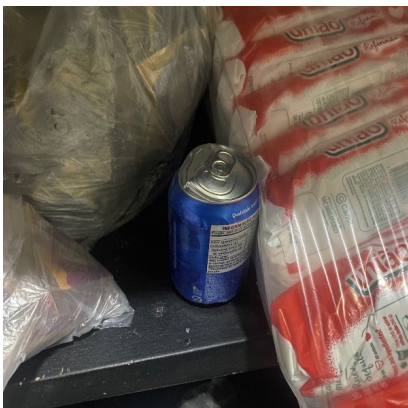


- ✓ É vedado a reutilização de embalagens de produtos de limpeza e de alimentos para quaisquer fim.
Ação corretiva: descarte imediato após o término do produto, e a substituição por material apropriado.

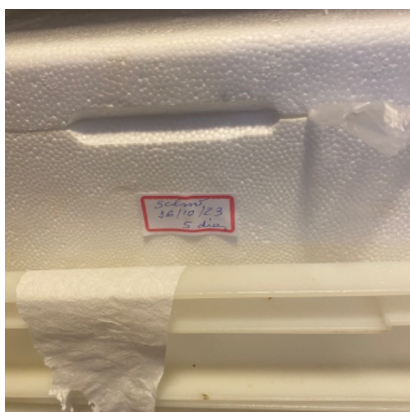


- ✓ Produto impróprio para o consumo sendo armazenado junto ao estoque seco sem a presença de etiqueta de identificação ou segregado em local apropriado.

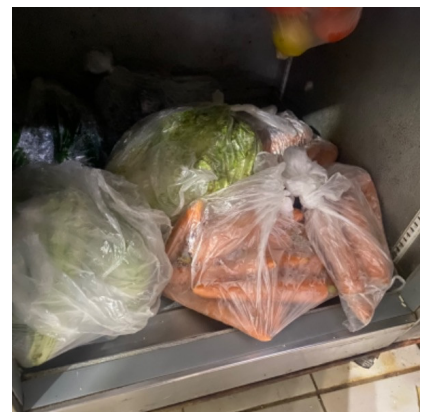
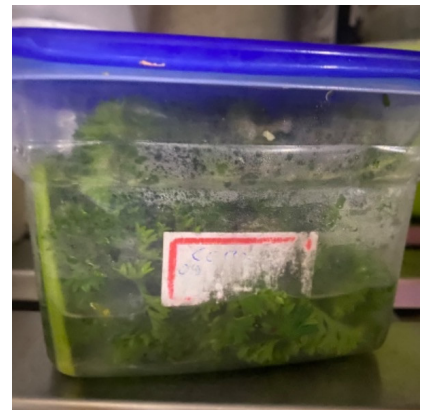
Ação corretiva: qualquer matéria prima/produto que esteja impróprio para o consumo, avariado, vencido ou devolvido deve ser devidamente identificado, estarem separados e determinada a sua destinação no menor tempo possível.



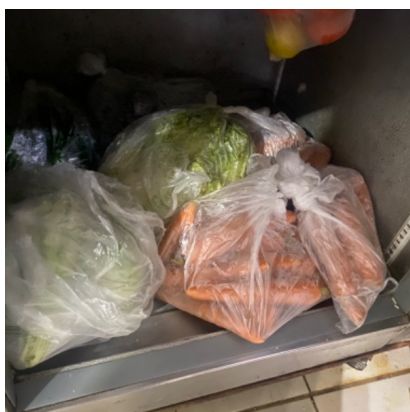
- ✓ Acondicionamento de produtos sem a identificação necessária de origem (rastreabilidade), SIF para alimentos de origem animal, e embalagens que possibilita o acesso de pagas e vetores.
Ação corretiva: As matérias primas identificadas com o nome do produto, data de manipulação e data de validade e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



- ✓ Produtos 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.



- ✓ 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.



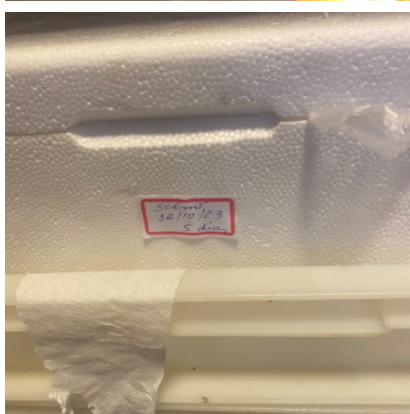
- ✓ Presença de lixeiras que não apresentam sistema de acionamento por pedal, o que aumenta o risco de contaminação ao ser necessário o uso das mãos e aumentar a exposição do lixo descartado com o ambiente.
Ação corretiva: Todas as lixeiras devem contar com tampa que seja acionadas sem contato manual e que após o descarte se mantenham totalmente fechadas.



- ✓ 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.



- ✓ 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.



- ✓ 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.

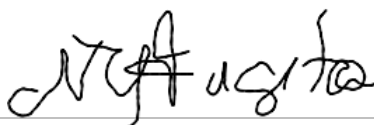


- ✓ Encontrado produto com validade vencida e etiqueta faltado dados importantes para rastreio.
Ação corretiva: monitoramento e descarte constante de produtos vencidos ou próximos ao vencimento, e depois de abertos identificados com etiqueta contendo nome do produto, marca, lote, data de abertura da 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.





Maria Fernanda Brandão



Terraço Tayoo
CPF: