

Visita do dia 26/10/2023

Cliente: Taiyoo

Consultor(a): Maria Fernanda Brandão

E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br

Data: 26/10/2023

Hora: 19:30 até 22:00h

- ✓ Temperatura de alimentos resfriados acima do adequado.
Ação corretiva: Os alimentos preparados e prontos para consumo em distribuição ou espera, que contenham carnes ou pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5°C.



- ✓ Etiqueta de Validade de produtos resfriados com vencimento incorreto
Ação Corretiva: Após a manipulação, a etiqueta deve ser devidamente ajustadas, seguindo as normas onde consta que:
 - Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2° C por 3 dias
 - Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana: no máximo a 5° C por 3 dias;
 - Para os demais alimentos preparados: no máximo a 4°C por 3 dias.



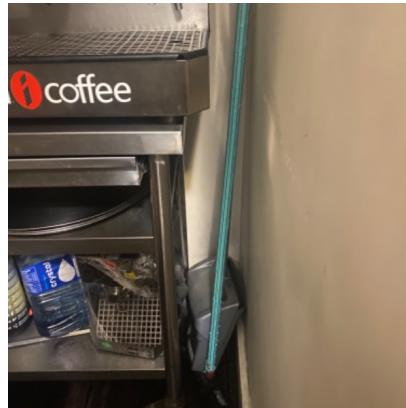
- ✓ Produtos em contato direto com o piso
Ação corretiva: providenciar pallets para manter o distanciamento correto do produto com o piso



- ✓ Alimentos abertos sem etiqueta de identificação.
Ação corretiva: As matérias primas identificadas com o nome do produto, data de manipulação e data de validade.



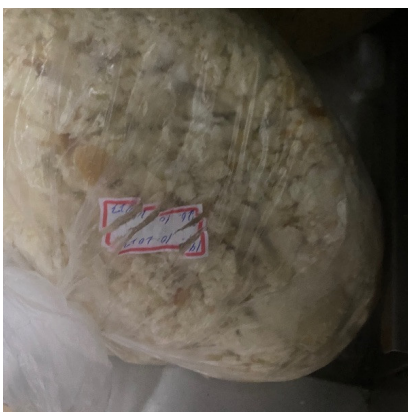
- ✓ Presença de vassouras e rodos atrás de equipamentos e em contato direto com o piso.
Ação corretiva: Utensílios destinados a limpeza como vassouras e rodos, precisam estar armazenados a suportes suspensos sem contato com o solo.



- ✓ Presença de lixeiras que apresentam sistema de acionamento por pedal danificado.
Ação corretiva: Necessária a troca ou manutenção da lixeira identificada, pois é necessária a abertura sem contato manual para evitar risco de contaminação cruzada e proteção contra pragas e vetores.



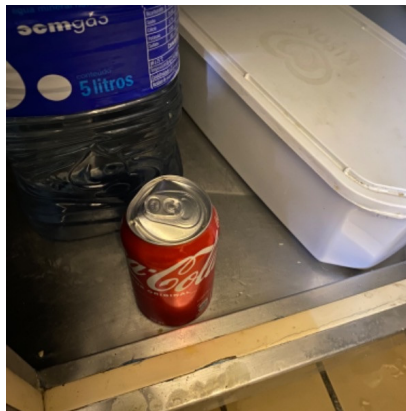
- ✓ Etiqueta de identificação em condições ruins.
Ação corretiva: Troca imediata da etiqueta danificada quando identificada, contendo as informações necessárias. As matérias primas transferidas de embalagens devem conter etiqueta contendo: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e 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.



- ✓ Ralo em ótimas condições e especificações para escoamento dos líquidos, Parabéns!!



- ✓ Identificado produto com embalagem danificada dentro do estoque seco.
Ação corretiva: As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas.



- ✓ Identificação com melhor visibilidade de produtos com suas devidas validades, facilitando sua leitura e utilização primeiro do produto com vencimento mais próximo. Excelente iniciativa!



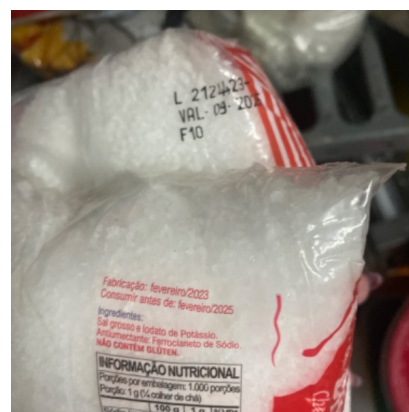
- ✓ Produto em recipiente sem etiqueta contendo identificação.
Ação corretiva: Após a abertura ou transferência de embalagem é necessário nova etiqueta constando informação da data de abertura e a nova data de validade de acordo com as instruções contidas no rótulo, assim como lote e marca.



- ✓ Produto aberto sem o armazenamento adequado.
 Ação corretiva: transferência do produto para um utensílio que permaneça fechado, em contato direto com o ambiente e devidamente identificado. Evitando exposição a contaminação cruzada, nas devidas condições que sugere o fabricante.



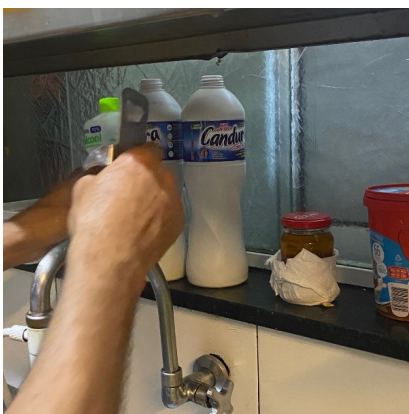
- ✓ Mesmo produto com datas de validade diferentes misturados
 Ação corretiva: Organizar itens de toque que identifiquem e facilitem a utilização de produtos com data de validade mais próxima, utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.



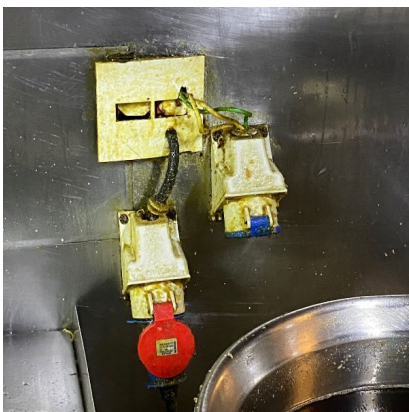
- ✓ Presença de placa de instrução da higiene das mãos, posicionadas de forma adequada, Parabéns !



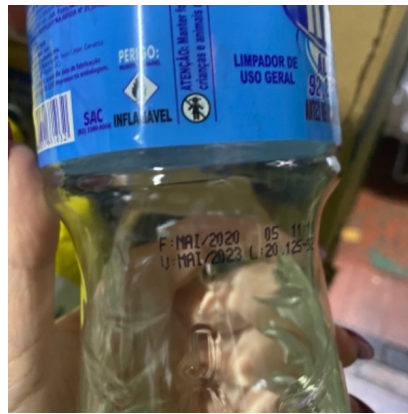
- ✓ Utensílios ou produtos de limpeza na mesma área de produtos para consumo ou de manipulação de alimentos
Ação corretiva: Todo os utensílios devem ser armazenado em ambiente adequado evitando possíveis acidentes ou risco de contaminação cruzada, assim como produtos de consumo devem ser armazenados de forma adequada e separadamente.



- ✓ Interruptores próximos ao fogão contendo grande quantidade de gordura e sujidades.
Ação corretiva: Manter os ambientes limpos e organizados, de forma periódica. Podendo criar tabela de controle de higienização para melhor organização e fiscalização.



- ✓ Produto vencido junto aos demais dentro do estoque seco.
Ação corretiva: Implantar escala de funcionários para controle e organização do estoque, e quando identificado produto vencido, ser imediatamente descartado.




- ✓ Produto com etiqueta contendo data de validade incorreta no refrigerador.
Ação corretiva: As etiquetas devem seguir as seguintes informações:
 - De 0 a -5°C: 10 dias;
 - De -6 a -10°C: 20 dias;
 - De -11 a -18°C: 30 dias;
 - Abaixo de -18°C: 90 dias.





Maria Fernanda Brandão



Taiyoo
CPF: