

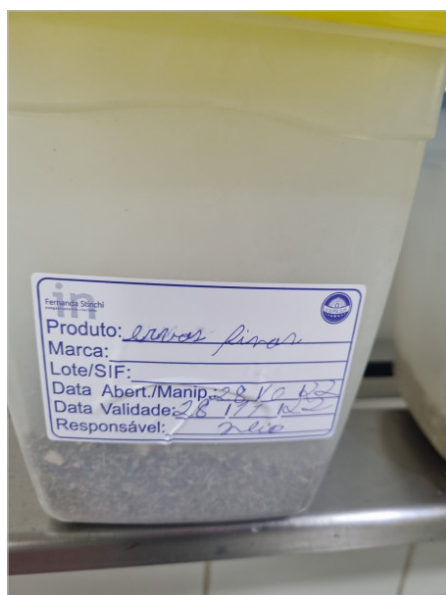
Visita do dia 07/11/2022

Cliente: USPESP Águas de Lindóia	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 07/11/2022	Hora: 14:45 até 09:30h

Observações Gerais / Objetivo: Visita iniciada em 07/11 às 14h45 com acompanhamento do recolhimento do serviço do almoço, organização da cozinha, pré-preparo e preparo do jantar e finalizada em 08/11 às 09h30 com acompanhamento do preparo e serviço do desjejum.

Cozinha - Organização pós recolhimento do almoço e para o serviço do lanche da tarde

- ✓ Presença de produto ervas finas armazenado em recipiente com identificação sem número do lote e marca.
Ação Corretiva: Identificar corretamente, incluindo informações de lote e marca.
Ação corrigida após orientação da colaboradora.



- ✓ Presença de alecrim armazenado em saco plástico com identificação ausente de lote e nome do fabricante.
Ação Corretiva: Identificar corretamente, incluindo informações de lote e marca. Colaboradora relata que o produto é desidratado no próprio local, deste modo oriento a escrever que trata-se de produto de fabricação própria.
Ação corrigida após orientação da colaboradora.



- ✓ Presença de ovos in natura armazenados sob refrigeração sem identificação.

Ação Corretiva: Identificar, incluindo informações de lote, SIF, data de abertura da embalagem, data de validade, nome do produto e nome do responsável.

Ação corrigida após orientação da colaboradora.



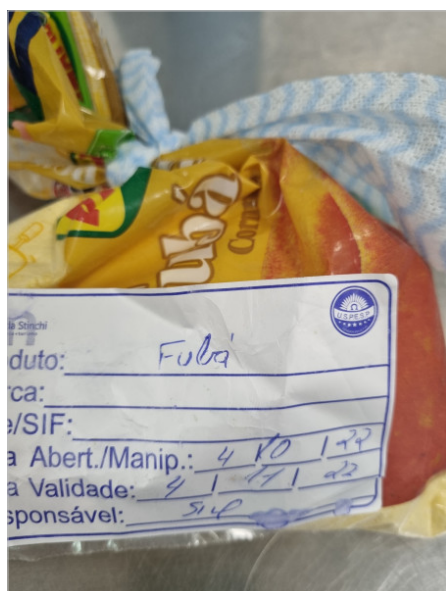
- ✓ Presença de farinha de milho com validade na identificação vencida em 01/11/2022.

Ação Corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.

Ação corrigida após orientação da colaboradora.



- ✓ Presença de fubá com validade na identificação vencida em 04/11/22.
Ação Corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.
Ação corrigida após orientação da colaboradora.



- ✓ Presença de cebolinha manipulada congelada, armazenada no freezer horizontal branco sem identificação.
Ação corretiva: Identificar com informações do nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.
Ação corrigida após orientação da colaboradora.



Câmara congelada

- ✓ Presença de produtos cárneos manipulados sem identificação e informações de rastreabilidade (SIF, lote e nome do fabricante).

Ação Corretiva: Identificar, incluindo as informações de rastreabilidade.



Câmara Refrigerada

- ✓ Presença de produtos congelados em processo de descongelamento sem identificação (filé de peixe e carne bovina).

Ação Corretiva: Identificar sempre que o alimento for submetido ao processo de descongelamento, com as informações do nome do produto, data de início do descongelamento, data de validade, SIF, fabricante e circulado o campo de descongelamento na etiqueta correspondente.



Refeitório dos colaboradores

- ✓ Presença de produtos abertos transferidos de suas embalagens originais sem identificação e informações de rastreabilidade (sal e açúcar).

Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura da embalagem, data de validade, nome do responsável, fabricante e lote.



✓ Presença de lixeira com pedal avariado.

Ação corretiva: Manutenção ou providenciar lixeira com acionamento funcionante por pedal e tampa.



Acompanhamento do preparo e serviço do jantar

✓ Quanto as características de higiene e temperatura, o balcão de distribuição estava bem montado, organizado, limpo e dentro das faixas adequadas de temperatura (alimentos quentes superior a 60°C e alimentos frios abaixo de 10°C)

Quanto a variedade e apresentação dos alimentos, as preparações estavam atingindo a variedade adequada de alimentos em relação ao cardápio, com apresentação, sabor e odor adequados.

Durante o acompanhamento do serviço do jantar, uma das comensais (se apresentou como Inês) fez a sugestão sobre inclusão de ao menos uma opção de sobremesa diet no almoço e jantar, entretanto não se enquadra no protocolo da instituição.



Acompanhamento da montagem e serviço do desjejum

- ✓ Quanto as características de higiene e temperatura, o balcão de distribuição estava bem montado, organizado, limpo e dentro das faixas adequadas de temperatura (alimentos quentes superior a 60°C e alimentos frios abaixo de 10°C)
- Quanto a variedade e apresentação, o desjejum estava bem montado com variedade e apresentação

adequados.

Maria Fernanda Brandão

:

USPESP Águas de Lindóia

CPF: