

## Visita do dia 25/10/2023

<b>Cliente:</b> Terraço Tayoo	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 25/10/2023	<b>Hora:</b> 11:20 até 13:50h

**Observações Gerais / Objetivo:** Visita realizada pela nutricionista Caroline Lopes

- ✓ Extintor bem posicionado com placa de identificação próxima porém sem demarcação e acesso um pouco dificultado  
Ação Corretiva: O extintor deve estar em área de fácil acesso, respeitar distanciamento de até 1,60m do piso, no máximo a 5 m da porta ou escadas e sinalizações de identificação. As placas de sinalização devem ser padrão, aprovadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, atendendo a uma altura 1,80m, bem acima do extintor. Na área do solo abaixo do equipamento, é necessário uma demarcação quadrada, com 100 cm em cada um dos lados, na cor vermelha e mais 10 cm na cor amarela ao redor do vermelho.



- ✓ 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.

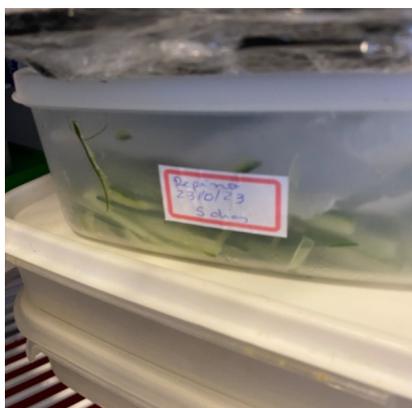
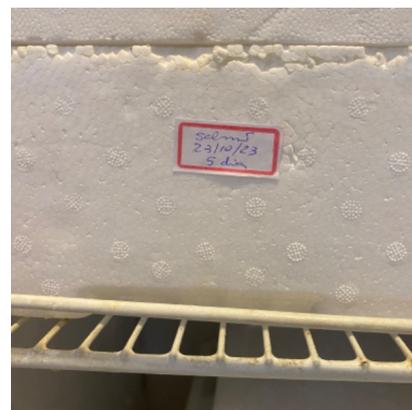




- ✓ Produto com etiqueta contendo data de validade incorreta no refrigerador.  
Ação corretiva: As etiquetas devem seguir as seguintes informações:
  - De 0 a -5°C: 10 dias;
  - De -6 a -10°C: 20 dias;
  - De -11 a -18°C: 30 dias;
  - Abaixo de -18°C: 90 dias.



- ✓ Etiqueta de Validade de produtos resfriados com vencimento incorreto  
Ação Corretiva: Após a manipulação, a etiqueta deve ser devidamente ajustada, 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 sem identificação de data de abertura e nova data de validade.  
 Ação corretiva: Após a abertura da 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





- ✓ Utensílios limpos devidamente protegidos de sujidades. Excelente iniciativa !!



- ✓ Presença de materias em caixas de papelão  
Ação corretiva: Os produtos precisam ser acondicionados em ambiente que os protejam de sujidades e que não favoreçam entrada de possíveis vetores.



- ✓ Utensílios misturados com produto para consumo.  
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.

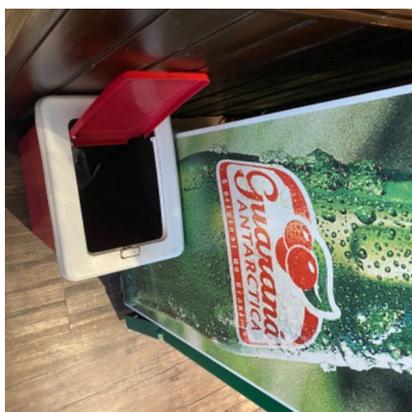


- ✓ Produtos para consumo em contato direto com o piso  
Ação corretiva: providenciar pallets para manter o distanciamento correto do produto com o piso



- ✓ Lixeiras com acionamento danificado permanecendo abertas  
Ação corretiva: Providenciar a manutenção ou troca das lixeiras identificadas. Manter a lixeiras abertas atrai insetos e vetores e seu acionamento danificado pode aumentar riscos de contaminação cruzada



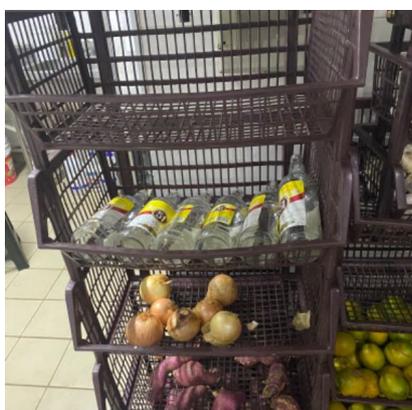


- ✓ Ausência de informações sobre lote e marca de produto reabastecido  
Ação corretora: incluir etiqueta contendo data de abertura, nova data de validade de acordo com as orientações do fabricante, Lote e Marca





- ✓ Presença de garrafas para descarte armazenadas em gôndola indicada para produtos de hortifruti  
Ação corretiva: Produtos para descarte devem ser direcionados para área devidamente destinada para que evite o risco de contaminação cruzada ou armazenamento em áreas inapropriadas.



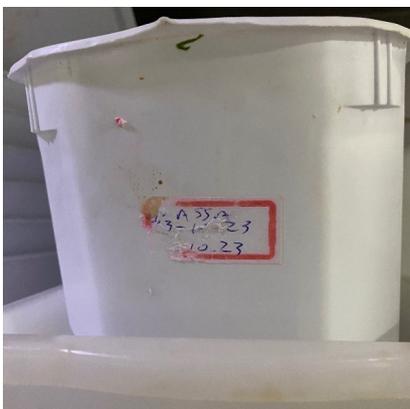
- ✓ Extintor de difícil acesso e sem placa de identificação de produto.  
Ação Corretiva: O extintor deve estar em área de fácil acesso, respeitar distanciamento de até 1,60m do piso, no máximo a 5 m da porta ou escadas e sinalizações de identificação. As placas de sinalização devem ser padrão, aprovadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, atendendo a uma altura 1,80m, bem acima do extintor. Na área do solo abaixo do equipamento, é necessário uma demarcação quadrada, com 100 cm em cada um dos lados, na cor vermelha e mais 10 cm na cor amarela ao redor do vermelho.



- ✓ Peneira danificada junto aos demais utensílios para uso.  
Ação corretiva: Utensílios danificados devem ser devidamente descartados ou retirados da área de produção até manutenção necessária.



- ✓ 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 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.



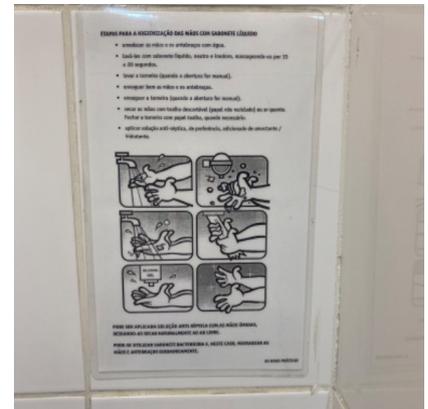
- ✓ Produto vencido junto aos demais dentro do estoque seco.  
Ação corretiva: Implantar escala de funcionários para controle e organização do estoque, e quando identificado produto vencido, ser imediatamente descartado.



- ✓ 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.
- ✓ Produto aberto sem o armazenamento adequado dentro do estoque seco.  
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.



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



- ✓ Lixeira com tampa danificada impossibilitada de se manter fechada até o momento de saída dos lixos.  
Ação corretiva: Providenciar a manutenção ou troca da lixeiras identificada. Manter a lixeiras abertas atrai insetos e vetores e seu acionamento danificado pode aumentar riscos de contaminação cruzada.



- ✓ Pia que se apresentava danificada em visita anterior recebeu manutenção como haviam indicado. Evitando possíveis acidentes



- ✓ Luvas é péssimo estado de conservação em área de higienização de louças  
Ação corretiva: descartar imediatamente e disponibilizar novo material nas condições adequadas para manter a segurança do colaborador e diminuir chances de contaminação cruzada.



Maria Fernanda Brandão

Terraço Tayoo  
CPF: