

## Visita do dia 27/10/2022

**Cliente:** USPESP SOCORRO

**Consultor(a):** Maria Fernanda Brandão

**E-mail:** mariafernanda@fernandastinchi.com.br

**Data:** 27/10/2022

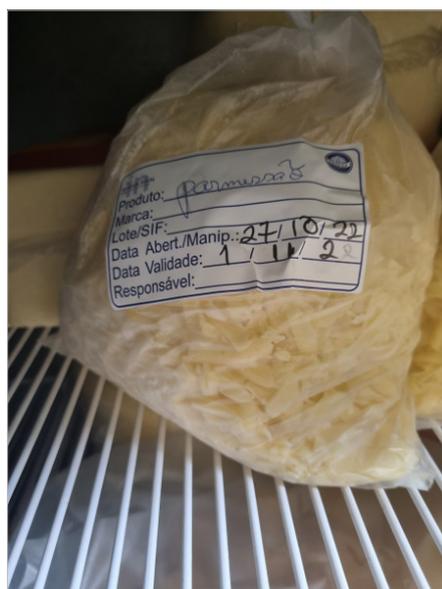
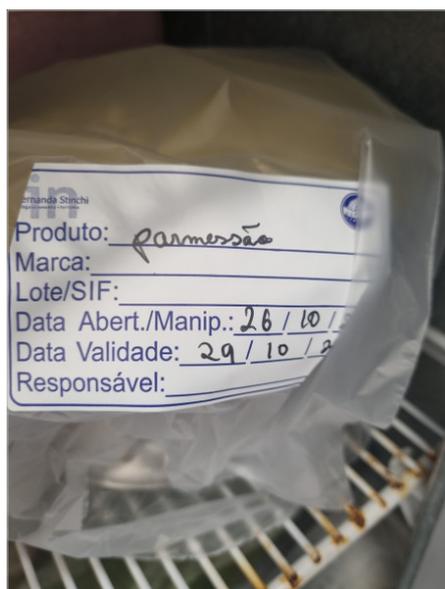
**Hora:** 15:30 até 19:30h

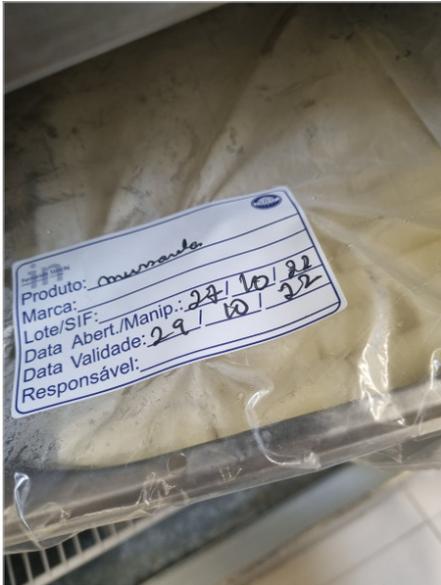
**Observações Gerais / Objetivo:** O tempo de visita foi dividido entre acompanhamento de pré-preparo e preparo do jantar do dia 27/10, serviço do jantar do dia 27/10, pré-preparo e preparo do desjejum do dia 28/10 e serviço do desjejum do dia 28/10.

### Pré-preparo do jantar e desjejum

- ✓ Presença de queijos manipulados (parmesão ralado e pedaço de mussarela, mussarela fatiada, queijo branco fatiado) com identificação sem informações de rastreabilidade, como SIF, lote e nome do fabricante.

Ação corretiva: Identificar corretamente com as informações de rastreabilidade dos produtos.





- ✓ Presença de presunto fatiado sem informações de rastreabilidade, isto é, sem número do SIF, lote e nome do fabricante na identificação.

Ação corretiva: Identificar corretamente com as informações de rastreabilidade do produto.



- ✓ Presença de laranja manipulada para a sobremesa do jantar sem identificação.

Ação corretiva: Identificar.



- ✓ Presença de canela porcionada com validade vencida em 22/10/22, além de período de validade indicado na identificação menor do que o recomendado, podendo estendê-lo.  
Ação corrigida após orientação da colaboradora.



- ✓ Presença de pequenos mosquitos na área de produção em quantidade significativa.  
Ação corretiva: Acionar empresa responsável pelo controle de pragas e solicitar instalação de armadilhas luminosas no entorno da cozinha.
- ✓ Presença de produtos abertos transferidos de suas embalagens originais sem informações de rastreabilidade na identificação, neste caso, sem lote e nome do fabricante.

Ação corretiva: Identificar corretamente com as informações de rastreabilidade dos produtos.



✓ Presença de produtos em descongelamento em temperatura ambiente.

Ação corretiva: Realizar o descongelamento dos produtos sempre sob controle de temperatura, isto é, sob refrigeração.



✓ Presença de ovos identificados sem informação de rastreabilidade, isto é, SIF, nome do fabricante e lote.

Ação corretiva: Identificar corretamente com as informações de rastreabilidade do produto.



## Freezers

- ✓ Presença de cabelo na lateral interna do freezer horizontal branco utilizado para armazenamento de vegetais e massas congeladas.  
Ação corretiva: Limpeza e atenção ao uso de touca corretamente.



- ✓ Presença de abóbora manipulada armazenada em embalagem avariada e sem identificação.  
Ação corretiva: Armazenar de modo a garantir a devida vedação do produto e identificar.



- ✓ Presença de batata palito e mandioca congelada sem identificação após abertura da embalagem.  
Ação corretiva: Identificar.



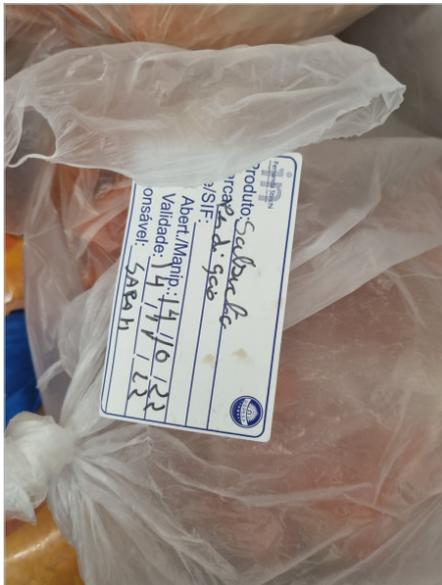
- ✓ Presença de tilápia armazenada junto a vegetais.  
Ação corretiva: Armazenar separadamente afim de evitar contaminação cruzada.



- ✓ Presença de mandioca manipulada congelada sem identificação.  
Ação corretiva: Identificar.



- ✓ Presença de salsicha separada em porções com identificação ausente de informações de rastreabilidade, isto é, SIF, lote e nome do fabricante.  
Ação corretiva: Identificar corretamente com as informações de rastreabilidade do produto.



- ✓ Presença de 01 pacote de linguiça calabresa com validade vencida em 22/10/22.  
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



- ✓ Presença de 01 pacote de linguiça calabresa armazenada sob congelamento em desacordo com as recomendações do fabricante. De modo que, o fabricante recomenda que seja armazenado sob refrigeração ou temperatura ambiente.  
Ação corretiva: Armazenar todo e qualquer produto de acordo com as recomendações do fabricante, neste caso sob refrigeração ou temperatura ambiente.



### Área de higienização de utensílios

- ✓ Presença de tela milimétrica de proteção da janela avariada.  
Ação corretiva: Manutenção.



### Área externa

- ✓ Iscas de roedores sem informações da empresa responsável pela dedetização, calendário de checagem e placa de identificação afixadas próximas ao local das iscas.  
Ação corretiva: Acionar empresa responsável pelo controle de praga e solicitar adequações.



- ✓ Filtro de água sem identificação de data de troca do elemento filtrante e da próxima troca.  
Ação corretiva: Sempre que realizar a troca do elemento filtrante, deve-se identificar o filtro com a data de troca e a estimativa da próxima data de troca.



## Distribuição do jantar

- ✓ Balcão organizado, limpo, com itens dispostos de forma muito bem apresentada e sob temperatura adequada.



### Distribuição do desjejum

- ✓ Balcão organizado, limpo, com itens dispostos de forma muito bem apresentada e sob temperatura adequada.



Maria Fernanda Brandão

:



USPESP SOCORRO

CPF: