

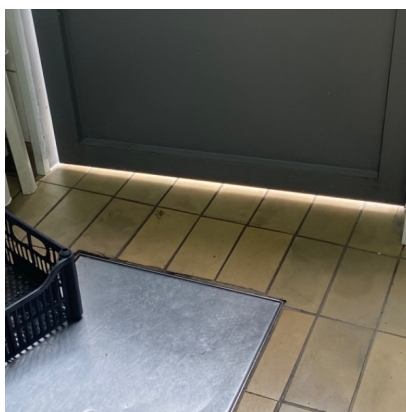
Visita do dia 22/11/2023 - Realizada por Ana Carolina Araujo. Crn3 - 60092

Cliente: Insalata	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 22/11/2023	Hora: 15:30 h

Área delivery/lixo

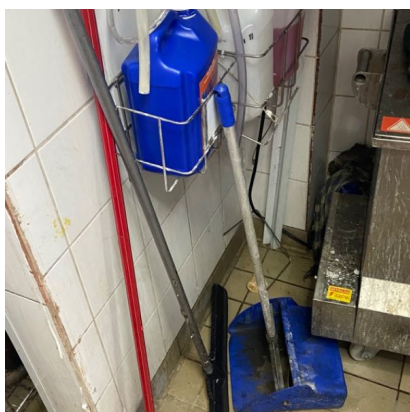
- ✓ Porta sem vedação na parte inferior, risco de pragas e vetores.

Ação corretiva: Adicionar fechamento inferior para portas.



- ✓ Rodo e vassoura fora do suporte, restoclean em área inadequada e suja, luva em mal estado, pano têxtil deixado em área e sujo, cadeira quebrada em desuso.

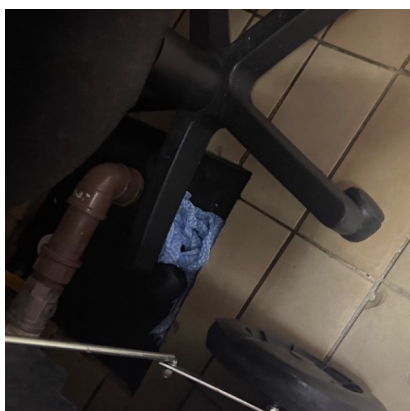
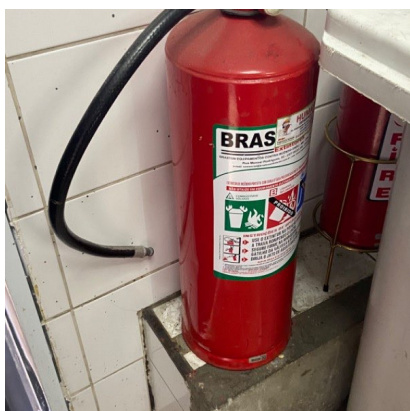
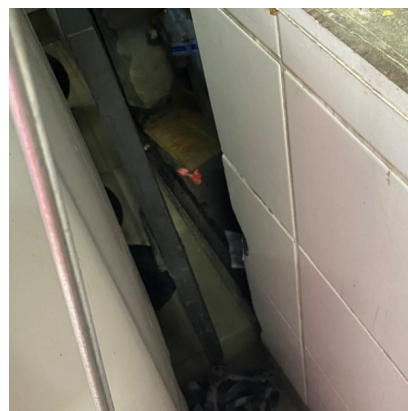
Ação corretiva: foi orientado o rodo e vassoura serem colocados em local apropriado a colaboradora da pia; solicitar a realocação da restoclean e foi orientado a limpeza; solicitar luva nova; substituir panos de textil por moop, por enquanto mante-los limpos; descartar cadeira.





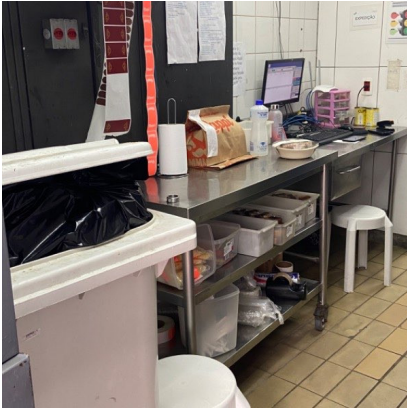
- ✓ Wiper limpo deixado desprotegido dentro da gaveta; parede quadro de luz com sujidades; área de gás de difícil acesso e com pragas; extintor sem suporte; Wiper embaixo da bancada no piso; pá deixada suja com resíduos de alimentos;

Ação corretiva: Foi orientado a colaboradora a deixar Wiper protegido com saco picotado; foi orientado a limpeza da parede do quadro de luz; será realocada a área do lixo dando acesso, também sugerido aumento da dedetização periódica de 30 dias para 15 em 15, após o controle das pragas retornar de 30 em 30 dias; solicitar suporte novo para extintor; Colaboradora descartou o Wiper; foi orientado a colaboradora da pia a limpeza da pá.



- ✓ Área de lixo a mesma de delivery, risco de contaminação cruzada, lixo é armazenado também embaixo da escada; Parede de entrada danificada; ausência de porta divisória entre cozinha e delivery; ralo aberto e quebrado; parede caixa de luz sem azulejo danificada; escada descascando; buraco no teto.

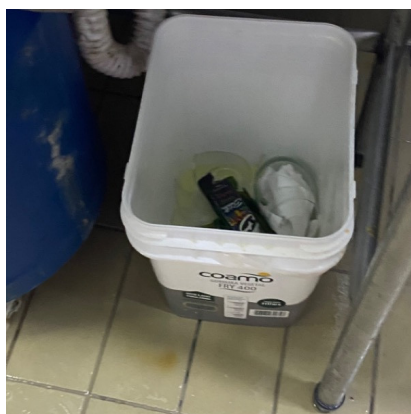
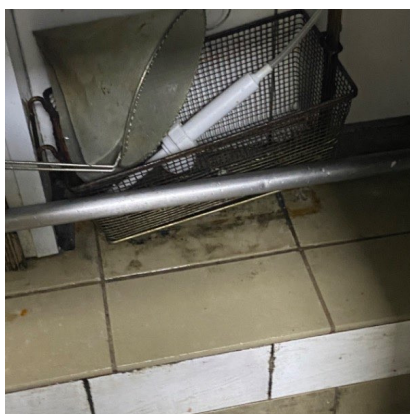
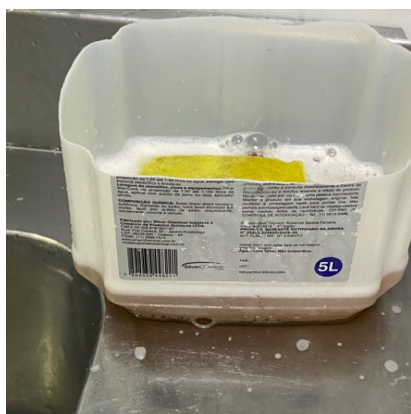
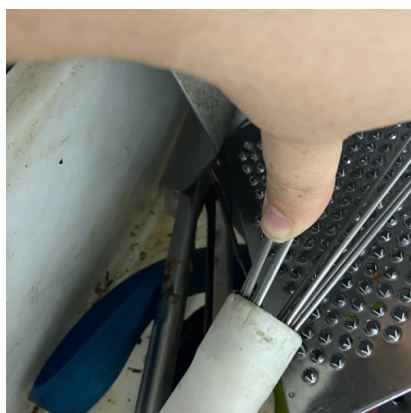
Ação corretiva: Solicitar uma caçamba de calçada para o armazenamento do lixo até a sua retirada por empresa responsável, assim retirando da área de delivery e escada; Solicitar reparo de portas e parede danificada; solicitar a troca do ralo; solicitar a pintura da escada e aplicação de antiderrapante; solicitar o reparo do teto; solicitar a colocação de porta divisória.



Área de higienização/ cozinha quente

- ✓ Utensílios e apoios de corte desprotegidos ; caixa padrão com muita sujeira e com inseto; liquidificador mal higienizado com resíduos de alimentos; tomada maquina lava louças com acumulo de sujidades; detergente diluído em água e recipiente reaproveitado; itens em desuso embaixo de bancada da área de higienização; balde de gordura sendo utilizado de lixeira;

Ação corretiva: Foi orientado a colaboradora da área a proteção de itens que não estivessem em uso; caixa e liquidificador foram limpos por colaboradora da pia; foi orientado ao termino do dia a limpeza da tomada da maquina lava louças; foi orientado a respeitar a diluição do fabricante do detergente e solicitação de suporte para esponja e detergente; solicitar a remoção do itens em desuso; balde foi descartado;



✓ Geladeiras com borrachas danificadas;

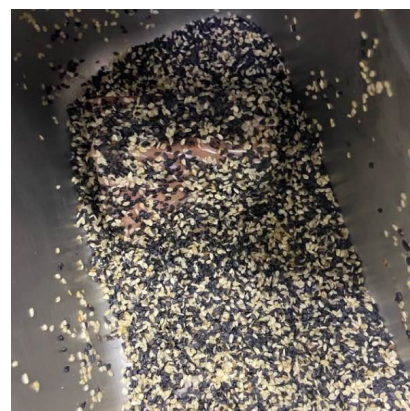
Ação corretiva: solicitar a substituição junto ao departamento responsável.





- ✓ Filé de peixe, filé de salmão, salmão na crosta, filé de frango, gergelim, sal em pote, secos abertos, camarão, lula, lula, molho de mostarda, falafel, carnes empanadas, leite, com ausência de identificação ou desprotegido ou com ausência de Sif ou lote ou validade secundária.

Ação corretiva: Foi orientado a cada colaborador responsável pela praça a identificação correta dos alimentos, que alimentos não produzidos por eles e que foram transferidos da embalagem original para potes precisam ter lote, fornecedor e Sif (em produtos de origem animal) e que esses alimentos devem ser protegidos e armazenados corretamente.

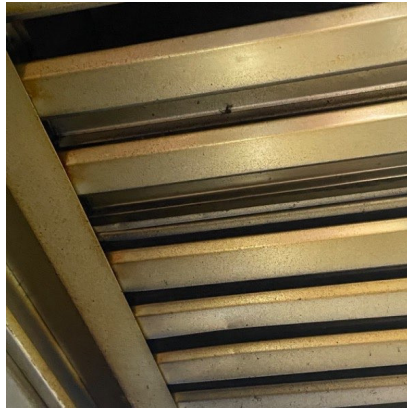


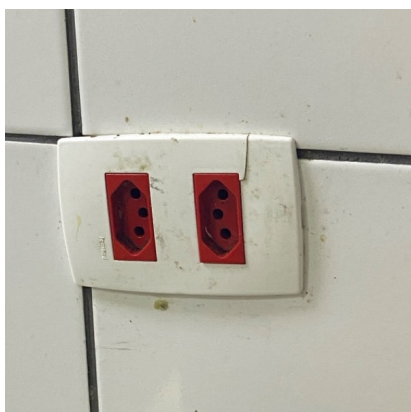


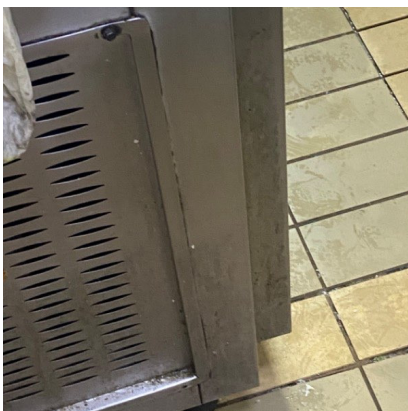
- ✓ lixeira suja, teto com acúmulo de gordura, coifa com acúmulo de gordura, pano têxtil em área e sujo, grelha com acúmulo de gordura, papeleira com sujidades, copo deixado sujo em área de finalização, ralos aberto e quebrado, coifa fogão encrostada de gordura, máquina raladora de queijo com sujidades, fritadeira com gordura escura e fumegando, wiper sujo deixado dentro de caixa de condimentos, grelhas do fogão com sujidades, estante de apoios

em cima do fogão encrostada de gordura, interruptor com sujidades, saída de ar com acúmulo de sujeira, lateral balcão refrigerado sujo.

Ação corretiva: Foi orientado limpeza da lixeira, papelreira, maquina raladora, interruptor, lateral do balcão ao termino do turno. Os itens com sujidades e gordura encrostada de difícil acesso, foi orientado a solicitar uma limpeza para equipe especifica. Será aplicado controle de fritadeiras e gorduras.

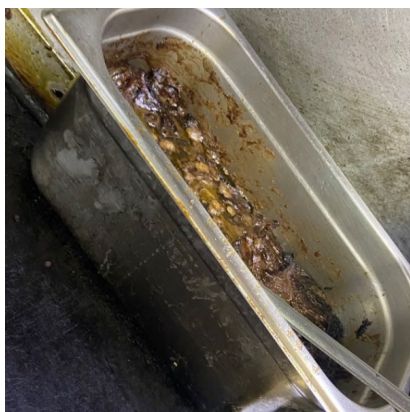
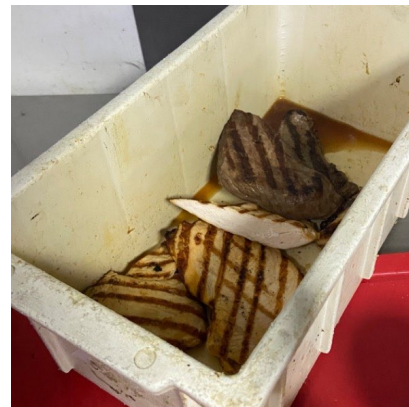






- ✓ Sal e azeite da da grelha sem identificação; carnes pré-assadas em pista quente sem identificação, cogumelos em pista quente sem identificação; molhos em banho e maria sem identificação; molhos quentes em temperatura ambiente; alimentos para finalização em temperatura ambiente; molhos frios em temperatura ambiente e em potes com descrição de iogurte sem identificação correta; picadinho, arroz e legumes em distribuição, em temperatura ambiente.

Ação corretiva: Implementação de pista fria de 4 horas para alimentos frios, será necessário a aquisição de gns e caixas padrões para pistas serem feitas com gelo (menor custo) ou compra de pista fria elétrica; para molhos em banho e maria, com controle de temperatura e caso não atinja 80°C, será implementado pista quente de 6 horas; carnes expostas na grelha elaborar identificação de alimentos expostos em 30 minutos, com informações dos alimentos. Foi orientado para que fossem identificados corretamente os itens que estavam em potes de iogurtes. Para o sal e azeite, será elaborado uma etiqueta plastificada para ser colocada na lateral da geladeira.



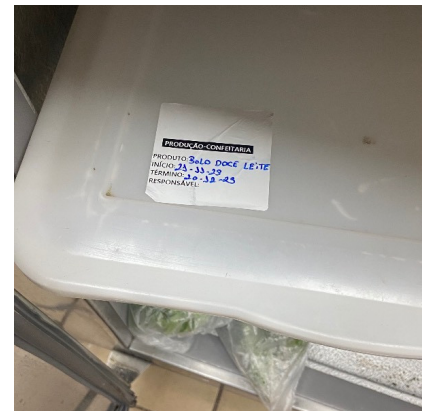


Área saladas/sucos/sobremesas

- ✓ Alimentos dentro da geladeira fora da geladeira sem identificação e alguns expostos em temperatura ambiente. Descongelamento de calda em temperatura ambiente em local inapropriado. Bolo de coco em descongelamento sem identificação.

Ação corretiva: foi orientado a colaboradores a identificação dos alimentos, os alimentos como caldas e frustas, será aplicado uma pista fria de 4 horas com gelo para conservação durante o uso. Foi orientado ao colaborador das sobremesas o descongelamento refrigera de produtos em descongelamento e foi orientado a identificação do bolo em descongelamento.





- ✓ Utensílios desprotegidos e parte do segurador deixado em contato com alimento, luva em mal estado de conservação e caixas mal higienizadas.

Foi orientado aos colaboradores responsáveis da área a proteger corretamente alimentos armazenados e a manter pás e pagadores protegidos e sem contato com os alimentos. Foi orientado a higienização no final do turno pela equipe.





- ✓ Caixa padrão suja; lixeira suja; micro-ondas com sujidades; rodo fora de suporte em local inapropriado;

Ação corretiva: Foi orientado a limpeza dos itens e que fosse solicitado um suporte para o rodo e que fosse retirado da área;



- ✓ Borracha geladeiras e fornos danificadas.

Ação corretiva: solicitar troca.

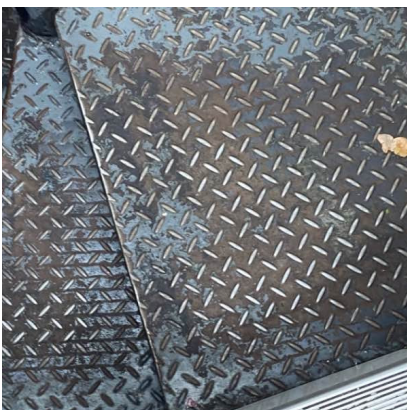
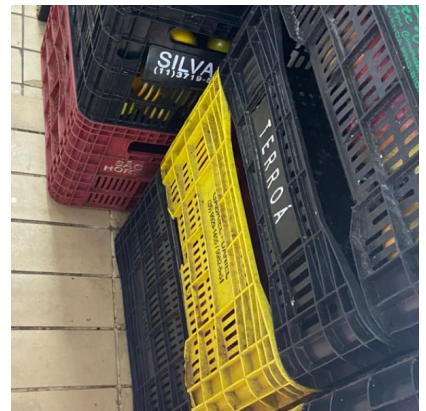


Área escada/estoque

- ✓ Caixas de bebidas e alimentos em contato direto com o piso, parador de madeira entre cozinha e escada; rodo e vassoura em área; escada enferrujada e sem antiderrapante;

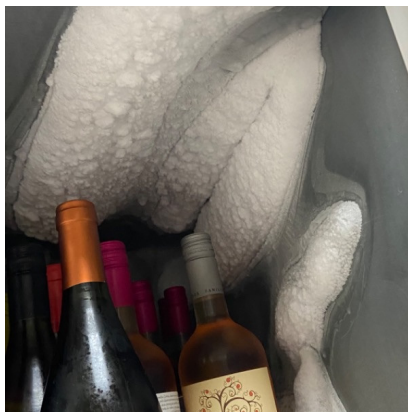
Ação corretiva: foi orientado a solicitação de novos paletes para que os itens não fiquem direto no piso, suporte para rodos e vassouras e pintura da escada e instalação de antiderrapante.





- ✓ Acúmulo de gelo nos freezers e com sujidades.

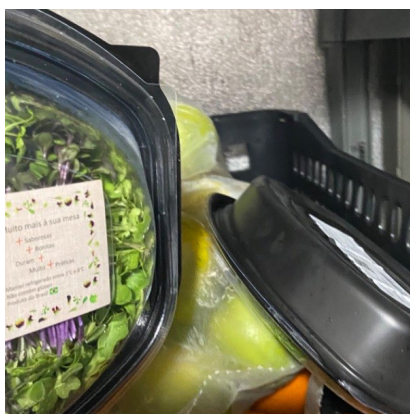
Plano de ação: Foi solicitado a limpeza ao estoquista e ao bar.

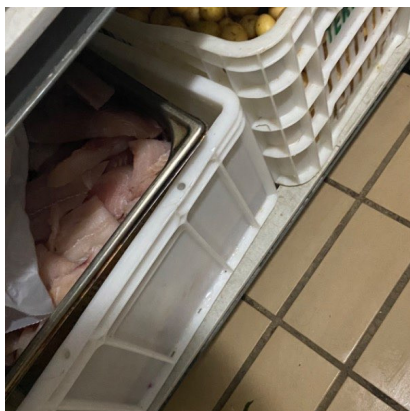




- ✓ Câmara desorganizada, com carnes misturadas e queijos com hortifruti; hortifruti em cima de garrafas; Caixas de papelão.

Plano de ação: Será realizada uma reorganização em conjunto com o estoquista, foi feita orientação para o descarte das caixas de papelão e organização dos hortifrutis em caixas padrão; solicitar caixas padrões se necessário.





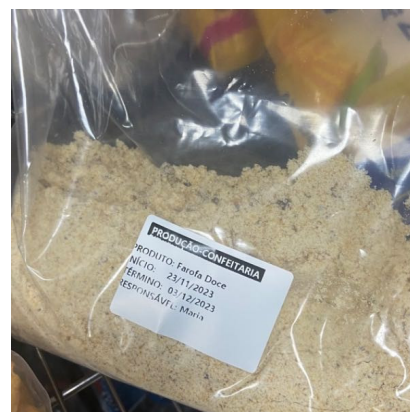
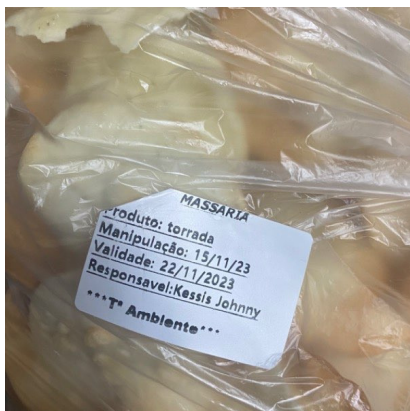
- ✓ garrafas de agua armazenadas com restos; freezer com ferrugem; Cadeira de madeira no estoque seco; paineis e liquidificador no estoque seco, sendo armazenados; plástico filme desprotegido ao lado de sacola de pano de transporte;

Ação corretiva: Foi orientado ao chef para levar a informação a equipe do salão sobre o descarte da agua, grande risco para pragas e vetores; Solicitar pintura do freezer ou substituição; desfazer da cadeira de madeira; Realocar liquidificador e paineis em locais apropriados; Foi orientado o descarte da sacola de pano e a proteção do plástico filme;



- ✓ Wiper desprotegido; papel alumínio desprotegido; Alimento sem rastreabilidade da fábrica; Azeite sem validade secundária.

Ação corretiva: foi orientado ao estoquista proteção do Wiper do papel alumínio com saco picotado; Será implementado arrasta habilidade com as informações da fábrica; foi orientado ao estoquista sempre que armazenar alimentos verificar se estão com o etiqueta secundária e fazer a identificação do produto.



- ✓ Ovos deixados em caixas de papelão e em temperatura ambiente, fornecedor recomenda preferencialmente refrigerado.

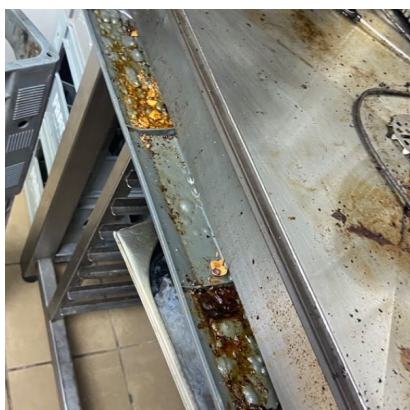
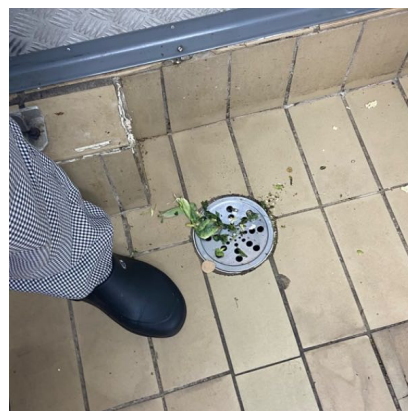
Ação corretiva: Foi orientado ao estoquista que os ovos fosse retirados das caixas e colocados em caixa padrão, não havendo caixa suficiente, solicitar a compra de mais caixas.



Açougue/cozinha de produção

- ✓ parede próximo ao fogão com sujidades; piso com acúmulo de sujidades; ralo aberto e quebrado com acúmulo de lixo; tomada com sujidades; forno com acúmulo de gordura; coifa com acúmulo de gordura; leitor de temperatura geladeira com sujidade;

Ação corretiva: Todos os itens de limpeza foi passado a equipe para ser feita ai final do turno.



✓ Produto de limpeza, atum, camarão sem identificação e atum identificado com ausência de SIF.

Ação corretiva: Foi orientado a identificação correta do itens e explicado a importância da inserção do SIF.





- ✓ O fatia dor de queijo armazenados no estoque com muitos Resíduos de alimentos.

Ação corretiva: foi orientado a equipe da cozinha para cada termina de uso que seja feita a limpeza adequada e a proteção da máquina com plástico específico.



- ✓ utensílios desprotegidos;

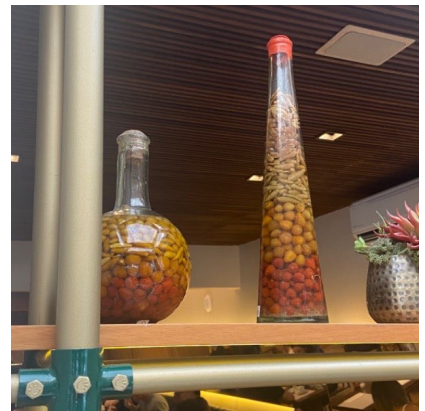
Ação corretiva: Foi orientado a colaboradores da área a proteção do utensílios.



Bar/salão

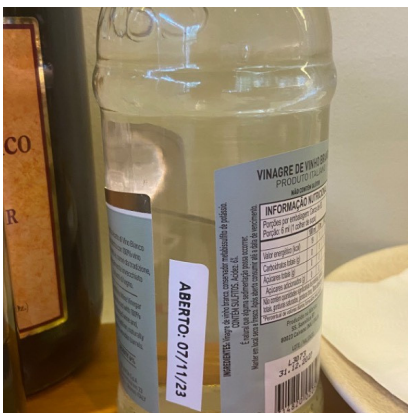
- ✓ Alimentos de amostra como pimenta, azeitona e outros, sem identificação de item decorativo.

Ação corretiva: foi orientado a equipe do salão a identificar todos os alimentos que são de decoração com etiqueta de produto decorativo.



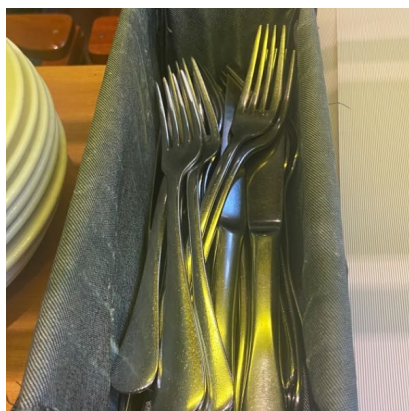
- ✓ Condimentos do salão apenas com data de abertura sem validade.

Ação corretiva: foi orientado para equipe que todo produto que foi aberto deve conter data de validade e manipulação e o responsável.



- ✓ Utensílios em cima das bancadas e Wiper desprotegidos.

Ação corretiva: foi orientado a equipe que utensílios que ficam em cima da bancada devem permanecer protegidos e que o wiper armazenado ou bancada deve estar dentro de saco picotado.



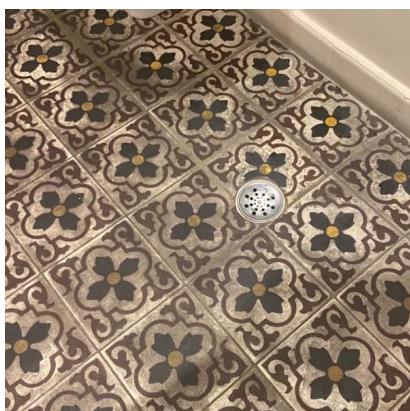
- ✓ Queijo parmesão enrolador sem identificação.

Ação corretiva: foi orientado a equipe a identificação do queijo com validade diária e descarte ao final do turno.



- ✓ Banheiro de clientes com piso sujo, ausência de aviso para lavagem de mãos obrigatório, ralo aberto e quebrado.

Ação corretiva: foi orientado para equipe a limpeza do piso pesado do banheiro, será colocado aviso de lavagem de mãos obrigatório pela lei e aí a solicitação da troca do ralo do banheiro.



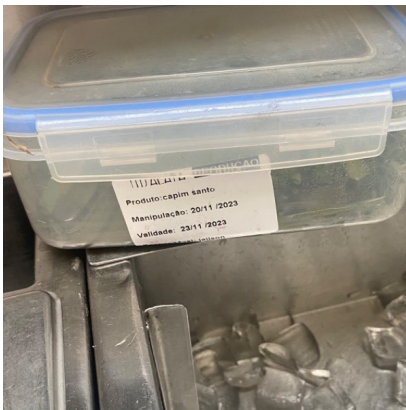
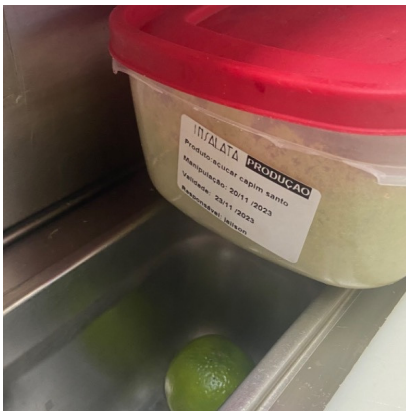
- ✓ Álcool sem identificação e diluído com água.

Ação corretiva: equipe orientada identificação do álcool e a não diluição do mesmo.



- ✓ Frutas sem identificação de validade e pista fria e incorretas.

Ação corretiva: foi orientado ao responsável do bar ainda identificação dos alimentos correta, será acrescentado as placas de pista fria de 4h00.



- ✓ Copos e taças que são serviços para os clientes embarcados para cima, Sacas colocadas na lateral do armário, A pá de gelo em contato direto com gelo.

Ação corretiva: foi orientado para que sempre fosse servir ao cliente copos e taças fossem higienizados com álcool e que pede gelo ficasse fora da Cuba de gelo e protegida. Foi orientada a solicitação de um suporte para facas em cima da pia.



- ✓ Fardo de água deixada no piso do bar.

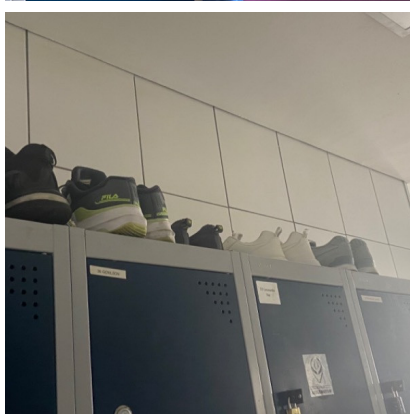
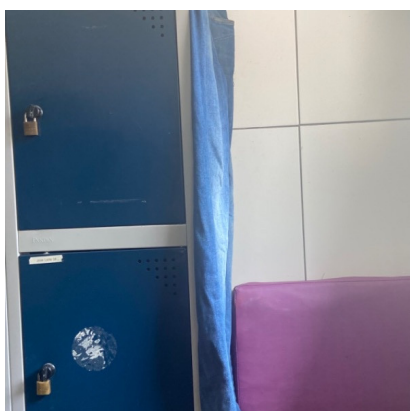
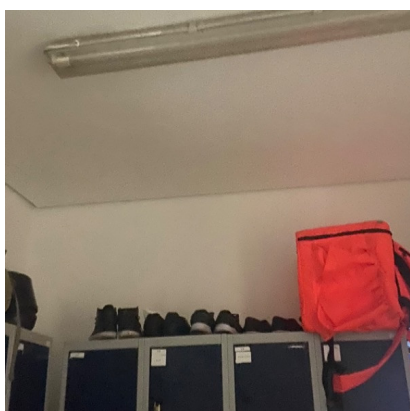
Ação corretiva: foi orientado a responsável do bar para não deixar alimentos ou bebidas diretamente no piso do bar.

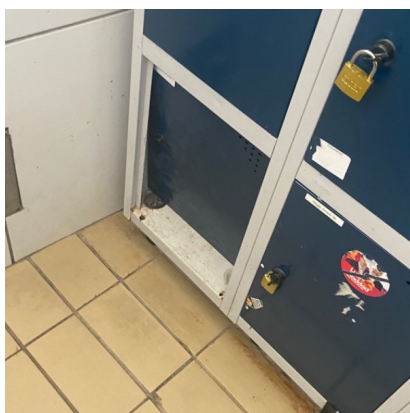


Banheiros e vestiários

- ✓ Roupas E sapatos fora do armário de segurança E armários quebrados

Ação corretiva: fui orientado para que todos os itens permanecesse dentro dos armários.





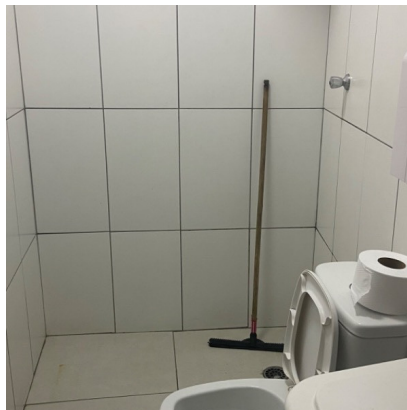
- ✓ Janela do banheiro masculino sem proteção risco de pragas e vetores.

Ação corretiva: solicitar aplicação de tela.



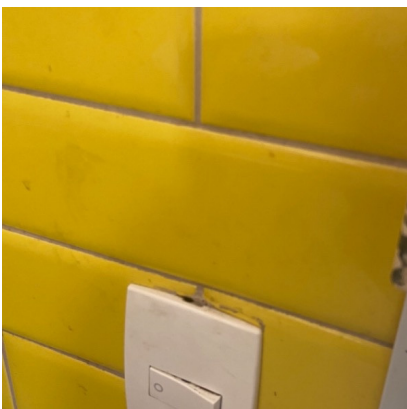
- ✓ Ralo sem fecho automático e porta do sanitário masculino quebrada.

Ação corretiva: solicitar ralo novo e manutenção da porta



- ✓ Parede, interruptores, microondas e paredes com sujidades.

Ação corretiva: foi orientada Colaboradora da limpeza para limpeza Higienização da área.





A handwritten signature in black ink, consisting of stylized letters, positioned above a horizontal line.

Maria Fernanda Brandão

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized letters, positioned above a horizontal line.

Insalata
CPF: 041.949.653-02