

Visita do dia 24/11/2022 e 25/11/22

Cliente: USPESP Águas de Lindóia	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 24/11/2022	Hora: 15:30 até 08:00h

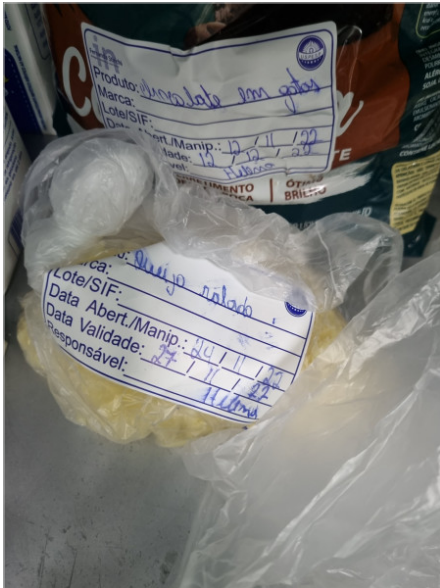
Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada para acompanhamento do preparo e serviço do jantar de 24/11, bem como pré-preparo, preparo e serviço do desjejum de 25/11.

Confeitaria

- ✓ Presença de ovos in natura sem identificação e informações de rastreabilidade.
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade, nome do responsável, SIF, lote e marca.



- ✓ Presença de queijo ralado com identificação ausente de informações de rastreabilidade (SIF, lote e fabricante).
Ação corretiva: Identificar corretamente, incluindo informações de rastreabilidade como SIF, marca e lote.



Cozinha

- ✓ Pote contendo condimento chimichurri com sujidades na tampa.

Ação corretiva: Limpeza.

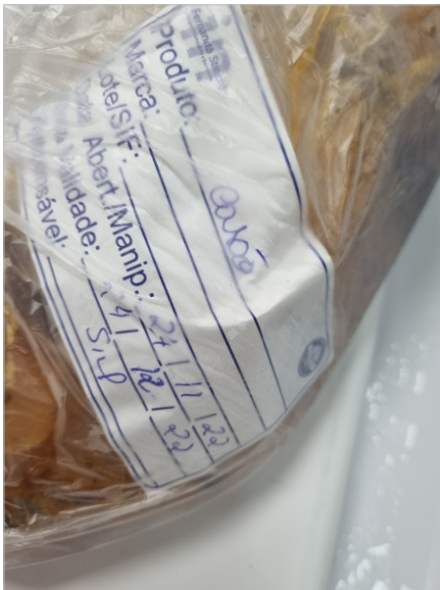
Ação corrigida após orientação do colaborador responsável pela lavagem de utensílios no período da noite.



- ✓ Ausência de informação de rastreabilidade na identificação do cação manipulado armazenado sob congelamento.

Ação corretiva: Identificar corretamente, incluindo informações de rastreabilidade como SIF, marca e

lote.



- ✓ Ausência de identificação em linguiça armazenada sob congelamento.

Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade, nome do responsável, SIF, lote e marca.

Ação corrigida após orientação da colaboradora da manhã.



- ✓ Ausência de organização e separação dos diferentes gêneros alimentícios dentro do freezer horizontal branco, isto é, há itens de origem vegetal como batata palito pré-frita e mandioquinha armazenados junto a produtos cárneos diversos, como linguiça suína, peixe e salsicha.

Ação corretiva: Organizar os equipamentos de refrigeração e freezers de modo a manter os diferentes

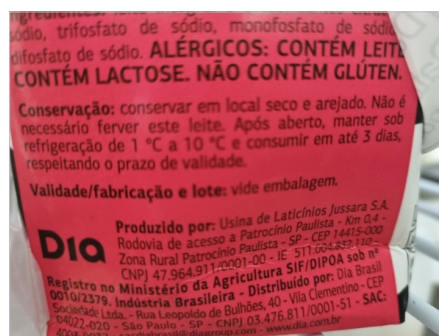
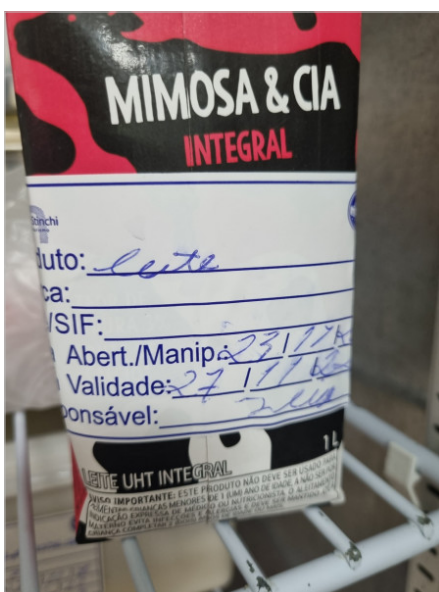
gêneros alimentícios separados, afim de evitar contaminação cruzada (Exemplo: Separar vegetais de carnes, peixe de carne bovina etc.).



- ✓ Presença de leite UHT com prazo de validade incorreto após aberto. Isto é, o fabricante indica que após aberto deve ser consumido em até 03 dias e na identificação consta como aberto em 23/11/22 e válido até 27/11/22.

Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto de acordo com as recomendações do fabricante, neste caso, respeitando o prazo de validade de 03 dias após aberto para contar a data de validade a ser preenchida na etiqueta.

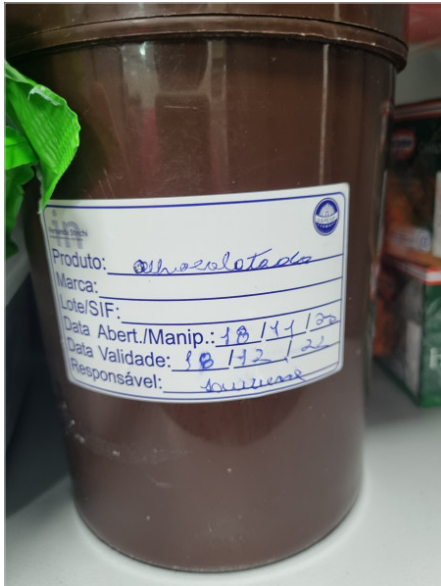
Ação corrigida após orientação da colaboradora responsável pelo serviço do desjejum.



- ✓ Presença de achocolatado em pó transferido de sua embalagem original e armazenado em recipiente

plástico sem informações de rastreabilidade na identificação.

Ação corretiva: Identificar corretamente, incluindo informações de marca e lote.



✓ Presença de embalagens de pães de forma abertos sem identificação.

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

Ação corrigida após orientação da colaboradora responsável pela montagem do desjejum.



Amostras

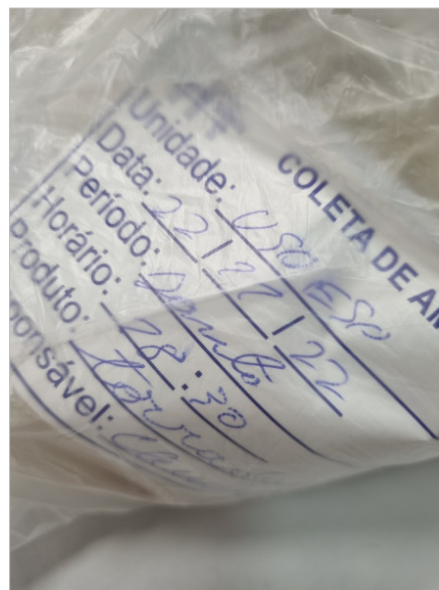
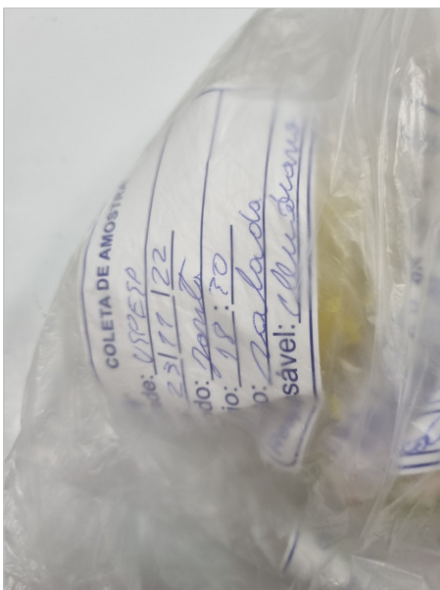
- ✓ Ausência de amostras do almoço dos dias 21, 22 e 23/11. Sendo que, foram encontradas armazenadas no freezer somente as amostras do almoço de 24/11/22.

Ação corretiva: As amostras devem ser retiradas diariamente de todas as refeições servidas e devem ser descartadas somente após 96 horas da coleta, isto é, 4 dias.



- ✓ Ausência de amostras do jantar do dias 21/11. Sendo que, foram encontradas armazenadas no freezer somente as amostras do jantar de 22 e 23/11/22.

Ação corretiva: As amostras devem ser retiradas diariamente de todas as refeições servidas e devem ser descartadas somente após 96 horas da coleta, isto é, 4 dias.



Ausência de amostras do desjejum dos dias 21 e 23/11. Sendo que, foram encontradas armazenadas no freezer somente as amostras do desjejum de 22 e 24/11/22.

Ação corretiva: As amostras devem ser retiradas diariamente de todas as refeições servidas e devem ser descartadas somente após 96 horas da coleta, isto é, 4 dias.



Refeitório dos colaboradores

- ✓ Presença de sal transferido de sua embalagem original para um recipiente de plástico sem identificação.

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



Estoque

- ✓ Presença de lixeira na entrada do estoque sem tampa.
Ação corretiva: Providenciar lixeira com tampa e acionamento por pedal.



Acompanhamento do serviço do jantar

- ✓ Preparação adequadas quanto ao sabor, aroma e apresentação, além de buffet limpo e organizado. Entretanto, nota-se uma inadequação em relação ao cardápio proposto e o cardápio efetivamente preparado e servido, o que gera incoerências entre os preparos em questões de harmonização das preparações, à exemplo da desarmonia entre as preparações do dia 24/11 temos as guarnições e pratos principais lasanha de frios, creme de milho, moqueca de peixe e iscas de carne acebolada. Quanto às temperaturas de distribuição, estavam em faixa adequada tanto para alimentos frios quanto para quentes (acima de 60°C).



Acompanhamento do serviço do desjejum

- ✓ Preparação adequadas quanto ao sabor, aroma e apresentação, além de buffet limpo e organizado. Quanto às temperaturas de distribuição, estavam em faixa adequada tanto para alimentos frios quanto para quentes (acima de 60°C).



Maria Fernanda Brandão
:



USPESP Águas de Lindóia
CPF: