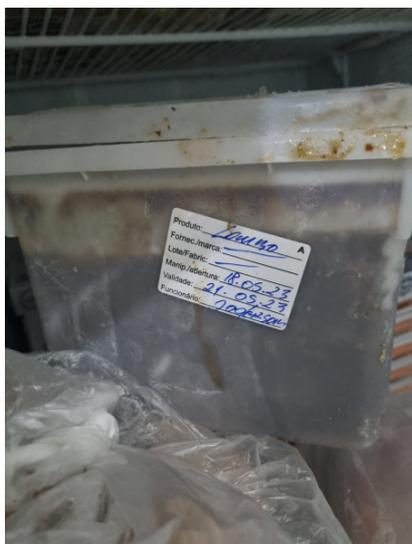


ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DATA DE ABERTURA		DATA DE VALIDADE		SIF	NOME DO RESPONSÁVEL
			REAL	TEÓRICA	REAL	TEÓRICA		
1	2,30	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
2	04,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
3	06,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
4	09,50	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
5	08,30	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
6	03,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
7	05,70	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
8	03,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
9	02,40	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
10	03,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
11	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
12	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
13	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
14	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
15	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
16	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
17	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
18	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
19	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
20	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
21	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
22	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
23	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
24	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
25	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
26	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
27	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
28	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
29	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		
30	01,20	kg	21/05/23	03/06/23	21/05/23	03/06/23		

- ✓ Presença de carne bovina manipulada e congelada sem identificação.
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade, SIF e nome do responsável.



- ✓ Presença de lombo suíno manipulado com validade na identificação vencida em 21/05/23 devido a erro de preenchimento.
Ação corretiva: Trocar identificação corrigindo o prazo de validade para 30 dias ao invés de 03, pois trata-se de um produto congelado.



- ✓ Presença de carne bovina, suína e mussarela sem identificação, armazenados uns sobre os outros gerando focos de contaminação cruzada na prateleira inferior do freezer vertical. Além do fato de não ser recomendado armazenar mussarela congelada, pois não há indicação pelo fabricante.
Ação corretiva: Identificar os produtos ao manipular, armazenar de acordo com a recomendação do fabricante (no caso da mussarela, sob refrigeração) e manter os diferentes gêneros alimentícios armazenados separadamente para evitar contaminação cruzada.



- ✓ Presença de shimeji, tofu e lula armazenados uns sobre os outros sem a proteção de embalagens na última prateleira do balcão refrigerado, gerando focos de contaminação cruzada.
Ação corretiva: Cobrir os produtos ao armazenar e não empilhar os diferentes gêneros alimentícios, separando as diferentes prateleiras dos refrigerados para impedir que aja contaminação cruzada.



Câmara Refrigerada

- ✓ Piso com sujidades e acúmulo de água proveniente do descongelamento de produtos que tem sido realizado em caixas vazadas.
Ação corretiva: Realizar o descongelamento dos produtos em caixas adequadas que não permitam o vazamento de líquido e realizar limpeza mais frequente.

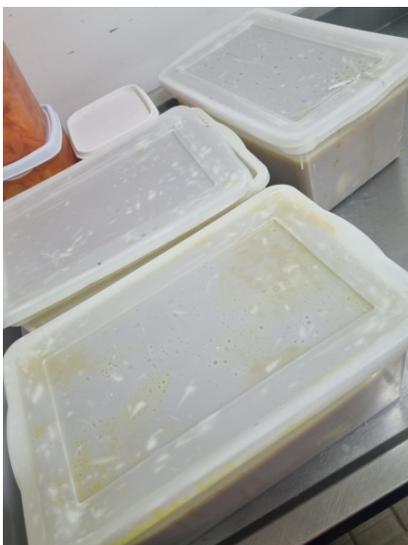




- ✓ Presença de carne bovina, frango, lula e camarão empilhados uns sobre os outros, em caixas vazadas sob o processo de descongelamento, o que gera um grande foco de contaminação cruzada.
Ação corretiva: Ao realizar o descongelamento dos produtos, colocar os mesmos em caixas que impeçam o vazamento do líquido e empilhar os produtos respeitando a devida separação dos gêneros.



- ✓ Presença de bambu já manipulado vindo de fornecedor sem rotulagem nutricional obrigatória.
Ação corretiva: Acionar o fabricante para que realize a identificação do produto, conforme recomenda a legislação.



- ✓ Em um dos freezers verticais da área de manipulação a separação de gêneros está correta. Parabéns! Entretanto no outro freezer vertical ainda há salmão e carne suína armazenados juntos nas prateleiras gerando foco de contaminação cruzada.
Ação corretiva: Separar os diferentes gêneros alimentícios nas prateleiras, determinando qual prateleira será para cada gênero alimentício.



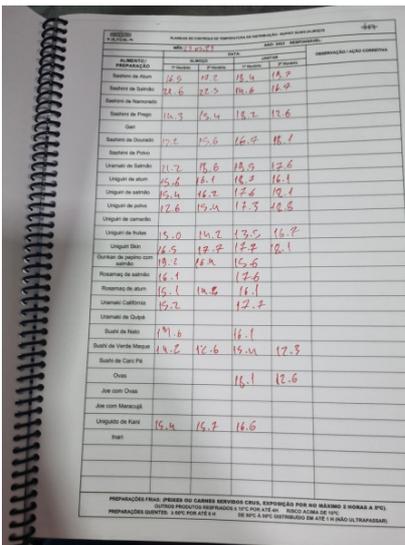
Salada

- ✓ Ralo do setor sem tela milimétrica de aço inoxidável, gerando acúmulo de sujidades e riscos de entrada de pragas e vetores.
Ação corretiva: Manutenção.



Sushi

- ✓ Planilha de controle de temperatura do buffet preenchida de caneta vermelha no dia 23/05/23.
Ação corretiva: Preencher sempre de caneta azul ou preta, pois trata-se de um documento.



ITEM	08:00	10:00	12:00	14:00	16:00	18:00	20:00
Salada de Alface	16,0	16,2	16,4	16,4	16,4	16,4	16,4
Salada de Tomate	21,6	22,5	23,6	24,0	24,0	24,0	24,0
Salada de Rendimento	16,9	16,4	16,2	16,2	16,2	16,2	16,2
Queijo	17,2	15,6	16,8	16,1	16,1	16,1	16,1
Ungüento de Salsão	11,2	15,6	18,5	12,6	12,6	12,6	12,6
Ungüento de Alho	15,6	16,1	16,2	16,1	16,1	16,1	16,1
Ungüento de Salsão	15,4	16,2	16,6	16,1	16,1	16,1	16,1
Ungüento de Salsão	12,6	15,4	17,9	16,8	16,8	16,8	16,8
Ungüento de Salsão	15,0	14,2	13,5	16,2	16,2	16,2	16,2
Ungüento de Salsão	16,5	17,2	17,2	16,1	16,1	16,1	16,1
Ungüento de Salsão	18,1	18,4	16,6	16,1	16,1	16,1	16,1
Ungüento de Salsão	16,1	16,1	16,6	16,1	16,1	16,1	16,1
Ungüento de Salsão	15,1	14,8	16,1	16,1	16,1	16,1	16,1
Ungüento de Salsão	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2	15,2
Sushi de Peixe	14,6	16,1	16,1	16,1	16,1	16,1	16,1
Sushi de Verdura Mixta	14,2	12,6	15,4	12,9	12,9	12,9	12,9
Sushi de Carne PE							
Ovos		16,1	16,6				
Arroz com Chás							
Arroz com Mirimol							
Ungüento de Salsão	15,4	15,2	16,6				
Arroz							

Estoque do Bar - 205

- ✓ Presença de chá armazenado em temperatura ambiente.
Ação corretiva: Manter o processo de resfriamento com gelo, conforme orientado anteriormente. Oriento ao colaborador Gabriel como deve ser realizado o processo, que realiza a correção imediatamente.



Maria Fernanda Brandão

Eunice
CPF: