

Relatório de diagnóstico situacional da empresa

Com a finalidade de aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos para a clientela do xxxxxxxxxxxxxxxxxx, através das Boas Práticas de Manipulação, foi realizada uma visita técnica no dia 02 de fevereiro do corrente ano e a seguir são apontadas as não-conformidades identificadas no estabelecimento.

1. Banheiro dos funcionários sem sabonete e papel toalha.
 - a. Ralo sem tampa.
 - b. Caixas impedindo a abertura da lixeira.
2. Produtos com embalagem aberta, ou em caixas sem tampa.
3. Lixeiras sem tampa
4. Fios expostos
5. Iluminação deficiente
6. Frigobar em desuso
7. Frigobar com salgados muito cheio
8. Panelas viradas para cima
9. Facas enfiadas entre a pia e a parede
10. Espetos em temperatura ambiente
11. Alimentos no chão
12. Geladeiras e freezers desorganizados
13. Geladeira das carnes não mantém temperatura
14. Alimentos armazenados no chão no estoque.
15. Utensílios armazenados no chão
16. Freezer com borracha solta
17. Geladeiras enferrujadas
18. Funcionários transitando na área de manipulação sem touca
19. Embalagens armazenadas em caixas de papelão
20. Sushi exposto fora da temperatura recomendada (22°C)
21. Portas da cozinha e copa não possuem fechamento automático.
22. Incrustações no fogão, fritadeira e coifa
23. Sem registro de limpeza de caixa d'água

Resultados

| | |
|--|---|
| Edificação e instalações |  |
| Equipamentos, móveis e utensílios |  |
| Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios |  |
| Controle de vetores e pragas urbanas |  |
| Manipuladores |  |
| Produção |  |
| Armazenamento |  |
| Exposição ao consumo |  |
| Documentação e registro |  |