

Plano de Ação - Acompanhamento

Estabelecimento: KFC Bauru

Checklist Base: 08/10/2025 | Plano de Ação Gerado em: 16/10/2025 18:13

Resumo do Plano de Ação

Resumo Geral: O KFC Bauru obteve uma pontuação geral de 94,61, demonstrando um excelente nível de conformidade com as normas de segurança alimentar. Destacam-se a organização e higienização das áreas de atendimento e estoque, embora tenham sido observados pontos de melhoria na limpeza e manutenção de equipamentos de cozinha.

Aproveitamento Geral: 94.6% (Nota: 94.61 de 100.0)

Área	Nota / Máximo	Aproveitamento
Área de atendimento / salão de consumo A área de atendimento está 100% em conformidade, com foco na higienização e organização. Nenhuma não conformidade foi identificada.	24.0 / 24.0	100.0%
Cozinha / Área de Manipulação 01 Esta área apresenta menor índice de conformidade devido a alguns problemas identificados na higienização e estado de conservação dos equipamentos.	41.86 / 46.67	89.7%
Sanitário / Vestiário de Funcionários Não aplicável, pois é responsabilidade do shopping.	10.67 / 10.67	100.0%
Estoque / Depósito O estoque está majoritariamente organizado e limpo, mas há uma questão de organização a ser resolvida.	18.08 / 18.67	96.8%

Área: Área de atendimento / salão de consumo

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
Área do caixa está limpa, organizada e livre de materiais não compatíveis?	Conforme	N/A	N/A
CDC, licença sanitária e demais placas obrigatórias estão expostas aos clientes?	Conforme	N/A	N/A

Área: Cozinha / Área de Manipulação 01

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
Os equipamentos estão limpos? Há registro dos procedimentos e estão preenchidos adequadamente?	Parcialmente Conforme	Ação: Proceder com a limpeza imediata do motor da geladeira e instituir um plano de limpeza para prevenir acúmulos futuros. Prazo: Imediato Legal: RDC 216/2004 item 4.1.1	Visita de 16/10/2025: [Corrigido] <i>Notas: realmente a limpeza ocorreu e atualmente está tudo organizado e limpo</i>
A área de manipulação encontra-se organizada?	Parcialmente Conforme	Ação: Reparar vazamentos nas pias para garantir a funcionalidade e a segurança. Prazo: 7 dias Legal: RDC 216/2004 item 4.1.2	Visita de 16/10/2025: [Pendente] <i>Notas: os vazamentos continuam acontecendo.</i>

Área: Sanitário / Vestiário de Funcionários

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
O ambiente (piso, ralos, fiações elétricas, pias, bacias sanitárias e estruturas em geral) está em boas condições de higienização?	Não Aplicável	N/A	N/A

Área: Estoque / Depósito

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
O estoque está organizado e armazenamento de todos os produtos está adequado?	Parcialmente Conforme	Ação: Substituir ou reparar a maçaneta da porta para facilitar o acesso e a organização. Prazo: 7 dias Legal: RDC 216/2004 item 4.4.1	Visita de 16/10/2025: [Pendente] <i>Notas: a maçaneta não foi reparada.</i>