

# Plano de Ação - Acompanhamento

Estabelecimento: ORC BURGER - Jau (matriz)  
Checklist Base: 03/10/2025 | Acompanhamento: 10/01/2026

Status: EM APROVAÇÃO

## Resumo do Plano de Ação

**Resumo Geral:** A auditoria realizada no ORC BURGER apontou uma pontuação geral de 84.16%, evidenciando um desempenho aceitável, mas com diversas áreas críticas que necessitam de atenção imediata, especialmente na Cozinha e na Área de Manipulação, onde foram observadas falhas significativas em limpeza, higienização e controle de validade de produtos. Outras áreas, como o Estoque e o Bar, apresentaram bom desempenho. O estabelecimento deve priorizar a correção das inconformidades encontradas para garantir a segurança alimentar e a conformidade com a legislação sanitária.

**Aproveitamento Geral:** 84.16% (Nota: 8.42 de 10.0)

Área	Nota / Máximo	Aproveitamento
<b>Cozinha / Área de Manipulação</b> <small>Esta área apresenta pontos de atenção.</small>	15.52 / 27.27	56.9%
<b>Estoque / Depósito</b> <small>Esta área apresenta pontos de atenção.</small>	16.53 / 18.18	90.91%
<b>Área de atendimento / salão de consumo</b> <small>Esta área apresenta pontos de atenção.</small>	16.88 / 18.18	92.86%
<b>Sanitário / Vestiário de Funcionários</b> <small>Esta área apresenta pontos de atenção.</small>	7.95 / 9.09	87.5%

## Área: Cozinha / Área de Manipulação

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
A área de manipulação está limpa?	<span style="color: orange;">PARCIALMENTE CONFORME</span>	<p><b>Ação:</b> Realizar uma limpeza profunda das paredes e pisos imediatamente.</p> <p><b>Prazo:</b> 7 dias</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.4</p>	<span style="background-color: #ffffcc; border: 1px solid orange; padding: 5px;"><b>Visita Pendente</b> Aguardando verificação.</span>

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
Os equipamentos estão limpos?	<b>PARCIALMENTE CONFORME</b>	<p><b>Ação:</b> Efetuar a limpeza do microondas e implementar um controle de higienização dos equipamentos.</p> <p><b>Prazo:</b> 24h</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.4</p>	<b>Visita Pendente</b> <i>Aguardando verificação.</i>
Os produtos e utensílios de limpeza estão armazenados em local adequado?	<b>NÃO CONFORME</b>	<p><b>Ação:</b> Identificar e armazenar os produtos de limpeza corretamente.</p> <p><b>Prazo:</b> 7 dias</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.4</p>	<b>Visita Pendente</b> <i>Aguardando verificação.</i>
Foram encontrados produtos vencidos?	<b>NÃO CONFORME</b>	<p><b>Ação:</b> Remover imediatamente os produtos vencidos e monitorar periodicamente a validade.</p> <p><b>Prazo:</b> Imediato</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.1.1</p>	<b>Visita Pendente</b> <i>Aguardando verificação.</i>
Os refrigeradores estão mantendo os alimentos armazenados na temperatura adequada?	<b>NÃO CONFORME</b>	<p><b>Ação:</b> Rever e preencher a planilha de controle de temperatura.</p> <p><b>Prazo:</b> 24h</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.1.2</p>	<b>Visita Pendente</b> <i>Aguardando verificação.</i>
A temperatura dos alimentos em manipulação estava adequada?	<b>NÃO CONFORME</b>	<p><b>Ação:</b> Estabelecer um controle adequado de temperatura durante toda a manipulação.</p> <p><b>Prazo:</b> 24h</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.4</p>	<b>Visita Pendente</b> <i>Aguardando verificação.</i>
Há pia exclusiva para lavagem de mãos?	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>Ação:</b> Repor papel toalha	<b>Visita Pendente</b>

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
		<p>imediatamente e garantir que a pia esteja sempre abastecida.</p> <p><b>Prazo:</b> Imediato</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.4</p>	<b>Aguardando verificação.</b>
A uniformização do pessoal estava adequada?	<b>NÃO CONFORME</b>	<p><b>Ação:</b> Reforçar a importância da uniformização e higiene pessoal junto aos colaboradores.</p> <p><b>Prazo:</b> Imediato</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.4</p>	<b>Visita Pendente</b> <i>Aguardando verificação.</i>

## Área: Estoque / Depósito

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
Os recebimentos dos produtos perecíveis são controlados e registrados?	<b>NÃO CONFORME</b>	<p><b>Ação:</b> Implementar e preencher a planilha de controle de temperatura e validade dos produtos recebidos.</p> <p><b>Prazo:</b> 24h</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.1.2</p>	<b>Visita Pendente</b> <i>Aguardando verificação.</i>

## Área: Área de atendimento / salão de consumo

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
Documentação obrigatória exposta aos clientes?	<b>NÃO CONFORME</b>	<p><b>Ação:</b> Colocar a documentação obrigatória em local visível aos clientes.</p> <p><b>Prazo:</b> 7 dias</p> <p><b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.4</p>	<b>Visita Pendente</b> <i>Aguardando verificação.</i>

## Área: Sanitário / Vestiário de Funcionários

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
<b>Os colaboradores mantêm suas roupas e objetos pessoais dentro dos armários?</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>Ação:</b> Orientar os colaboradores a manter os objetos pessoais dentro dos armários. <b>Prazo:</b> 7 dias <b>Legal:</b> RDC 216/2004 item 4.4	<b>Visita Pendente</b> <i>Aguardando verificação.</i>

Relatório gerado em 10/01/2026