

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

Área: Cozinha / Área de Manipulação

Item	Status	Plano de Ação Inicial	Acompanhamento
A área de manipulação está limpa?	PARCIALMENTE CONFORME	Ação: Realizar uma limpeza profunda das paredes e pisos imediatamente. Prazo: 7 dias Legal: RDC 216/2004 item 4.4	Visita Pendente Aguardando verificação.

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

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

Área: Estoque / Depósito

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

Área: Área de atendimento / salão de consumo

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

Área: Sanitário / Vestiário de Funcionários

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

Relatório gerado em 10/01/2026