

Checklist - Funn Festival 2023

#74274325

79,71

Autor

Eliseu Silva

Unidade

AÇOUGUE DO BERG - FUNN FESTIVAL

Período de aplicação

26/05/2023 17:33 à 26/05/2023 20:19 (02:46:04)

Sincronizado em

26/05/2023 20:21

Localização da unidade

Início da aplicação

Final da aplicação

Resumo

Itens respondidos

34 de 34

Itens avaliativos

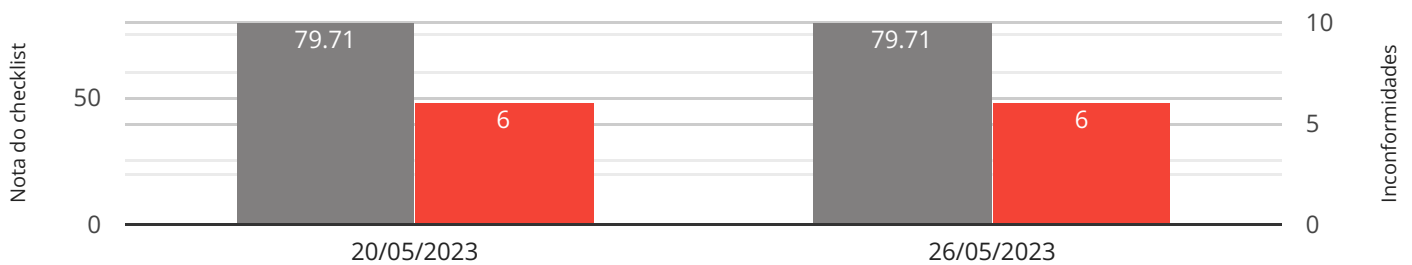
N/A 0 😞 6 😐 0 😊 26 🌟 0 N 0 S 0

Complementos

💬 6 ⚠️ 0 📎 12 ✍️ 0

Últimos resultados

● Nota do checklist ● Inconformidades



Resultado detalhado

Área	Resultado	Variação*
Identificação	-	0%
Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	55/69 (79.71%)	0%
Subtotal	55/69 (79.71%)	
Total	55/69 (79.71%)	
RESULTADO PARCIAL	79.71	
RESULTADO FINAL	79.71	0% ▲

* A variação é referente a comparação entre a última aplicação e a aplicação referente a esse relatório

Itens

Área 1 | Identificação

Nome Fantasia da Empresa

(Obrigatório)

Açougue do berg

Responsável Operacional

(Obrigatório)

Vicentina

Área 2 | Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

55/69

Objetos em Desuso	(Peso 1 Obrigatório)	<div><div></div></div>	1/1
Estrutura física é adequada e compatível com a operação?	(Peso 2 Obrigatório)	<div><div></div></div>	2/2
Pertences dos colaboradores estão acondicionados em local adequado?	(Peso 2 Obrigatório)	<div><div></div></div>	2/2
Os produtos de limpeza estão acondicionados separadamente das embalagens e dos alimentos?	(Peso 2 Obrigatório)	<div><div></div></div>	2/2
Há sabonete bactericida e papel toalha no lavatório para higiene de mãos?	(Peso 3 Obrigatório)	<div><div></div></div>	3/3
Ventilação adequada?	(Peso 2 Obrigatório)	<div><div></div></div>	2/2
Higienização das áreas é adequada?	(Peso 3 Obrigatório)	<div><div></div></div>	3/3

Utilizam produtos de higiene adequados (sem cheiro e uso de álcool 70°)? (Peso 2 | Obrigatório)



0/2



“ Utilização de produto químico com odor, os produtos utilizados na área manipulação devem ser inodoros e neutro, vicentina orientada a corrigir imediatamente;

Presença de pragas ou vestígios? (Peso 3 | Obrigatório)



3/3

Lixeiras adequadas com tampa, pedal, com sacos de lixo e capacidade adequada para a demanda da operação? (Peso 1 | Obrigatório)



1/1

Número adequado de equipamentos, móveis e utensílios ao volume de produção e acondicionamento? (Peso 2 | Obrigatório)



2/2

Os equipamentos móveis e utensílios são de material que permite fácil higienização? (Peso 2 | Obrigatório)



2/2

Os equipamentos móveis e utensílios estão em adequado estado de conservação e funcionamento? (Peso 2 | Obrigatório)



2/2

A higienização dos equipamentos móveis e utensílios é adequada? (Peso 3 | Obrigatório)



0/3



“ Acúmulo de sujidades na máquina de lava louças, prateleiras e facilidades, vicentina orientada a realizar a higienização imediatamente

Os utensílios estão armazenados em local adequado? (Peso 1 | Obrigatório)



0/1



“ Luvas acondicionadas em local inadequado e sem proteção, vicentina orientada a acondicionar Luvas em local apropriado

O uniforme dos manipuladores é adequado e completo (blusa, calça, avental, sapato fechado e touca)? (Peso 2 | Obrigatório)



2/2

A higiene pessoal e asseio pessoal dos manipuladores são adequados (ausência de barba, unhas curtas e limpas, uniforme limpo)?

(Peso 2 | Obrigatório)



2/2

Os colaboradores realizam a higienização das mãos de maneira correta e com a frequência satisfatória? (Peso 3 | Obrigatório)



3/3

Ausência de adornos e celulares? (Peso 2 | Obrigatório)



2/2

Há EPI's adequados no local e são utilizados (luvas térmicas e luvas de borracha grossa)? (Peso 2 | Obrigatório)



2/2

É utilizado pano descartável durante a manipulação dos alimentos? (Peso 2 | Obrigatório)



2/2

O recebimento e armazenamento de matérias-primas e embalagens é feito adequadamente (livre do piso e tempo de armazenamento)?

(Peso 2 | Obrigatório)



0/2



“Bebidas acondicionadas em contato com o piso. Vicentina e equipe orientados a acondicionarem sobre pallets os produtos

Existe a separação entre alimentos crus e pronto para o consumo? (Peso 2 | Obrigatório)



2/2

Os equipamentos de refrigeração e congelamento estão organizados? Os alimentos estão separados por gêneros e tipos?

(Peso 1 | Obrigatório)



1/1

O descongelamento dos alimentos é realizado sob refrigeração ou adotando medida segura? É realizado em prateleiras inferiores do equipamento de refrigeração?

(Peso 3 | Obrigatório)

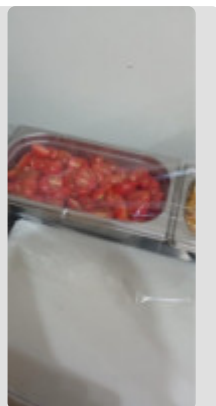


3/3

Os alimentos são adequadamente identificados? (Peso 3 | Obrigatório)



0/3



“Insumos sem identificação e com identificação incorreta, todos os produtos devem estar identificados com o prazo de fabricação, prazo de validade, nome e responsável. Vicentina orientada a realizar a identificação imediatamente

A validade dos alimentos é respeitada? Existe alimentos vencidos? (Peso 3 | Obrigatório)



0/3



“ Insumos com o prazo de validade expirado. Equipe orientada a realizar o descarte

O binômio tempo x temperatura é respeitado? (Peso 3 | Obrigatório)



3/3

Os alimentos são protegidos e embalados adequadamente? (Peso 2 | Obrigatório)



2/2

Os óleos e as gorduras que são utilizados nas frituras são trocados quando há alteração das características físico químicas ou sensoriais?

(Peso 2 | Obrigatório)



2/2

As planilhas de controle estão sendo devidamente preenchidas? (Peso 3 | Obrigatório)



3/3

A coleta de amostras estão sendo devidamente coletadas? (Peso 1 | Obrigatório)



1/1

Geral

Vicentina

Vicentina