

Lista De Verificação Da Inspeção Da Secção De Produtos Frescos (Diária) — Temperatura, Estado De Conservação, Limpeza. Checklist

Monitorização da temperatura

Registe as temperaturas das áreas de armazenamento refrigerado e de exposição de produtos alimentares. Garanta o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Temperatura do refrigerador de acesso direto (°F)

Vitrine 1 – Temperatura (°F)

Vitrine 2 – Temperatura (°F)

Vitrine 3 – Temperatura (°F)

Insira um número...

As leituras de temperatura estão dentro da faixa de segurança?

Sim

Não

Observações sobre as leituras de temperatura/ações corretivas

Escreva alguma coisa...

Avaliação da deterioração

Inspeccione os produtos alimentares para detetar sinais de deterioração, mofo, pragas ou outros danos. Registre os resultados e as medidas corretivas adotadas.

Foi detetada mofo visível?

Sim – Descreva a localização.

Não

Existem sinais de hematomas ou amolecimento?

Sim – Especifique o tipo de produto.

Não

Percentagem de produtos agrícolas que apresentam sinais de deterioração (estimativa)

Insira um número...

Descrição detalhada da deterioração observada (se aplicável).

Escreva alguma coisa...

Foi detetada alguma atividade de pragas?

- Insetos
- Roedores
- Outro - Especifique
- Nenhum.

Detalhes da atividade de pragas observada (se aplicável).

Escreva alguma coisa...

Tipo de produto que apresenta maior índice de deterioração.

Escreva alguma coisa...

Higiene e saneamento

Avalie a limpeza das áreas de exposição, prateleiras, pisos e equipamentos. Registe quaisquer problemas de higiene.

Classificação da limpeza do chão (de 1 a 5, sendo 5 = Excelente)

Insira um número...

Classificação da limpeza das prateleiras (de 1 a 5, sendo 5 = Excelente)

Insira um número...

Áreas que precisam de limpeza (Marque todas as opções que se aplicam)

- Piso
- Prateleiras
- Vitrines de exposição
- Contentores para produtos agrícolas
- Equipamento (por exemplo, sistema de nebulização)

Descreva quaisquer problemas ou preocupações específicas relacionadas à limpeza.

Escreva alguma coisa...

Tipo de produto de limpeza utilizado (se aplicável).

- Desinfetante
- Desengordurante
- Detergente Multiusos
- Não se aplica.

Horário da limpeza (se aplicável)

Insira o horário...

Descreva as medidas corretivas implementadas (se aplicável).

Escreva alguma coisa...

Rotação de culturas e gestão de stocks

Verifique se a rotação dos produtos está a ser feita corretamente (método FIFO) e assegure-se de que os níveis de stock são adequados e que os produtos estão bem apresentados.

Quantidade de maçãs restantes

Insira um número...

Quantidade de bananas restantes

Insira um número...

Quantidade de alfaces restantes

Insira um número...

Conformidade com o princípio FIFO (primeiro a entrar, primeiro a sair) (maçãs)

- Em conformidade.
- Pequena discrepância.
- Questão Importante

Conformidade com o princípio FIFO (Frutas Vermelhas)

- Em conformidade.
- Pequena divergência.
- Problema importante

Observações sobre os níveis de stock ou a exposição dos produtos.

Escreva alguma coisa...

Exibir produtos – Tem excesso de estoque?

- Sim
- Não
- Não aplicável.

Controlo de Pragas

Verifique se há sinais de infestação de pragas (insetos, roedores). Registre todas as constatações e tome as medidas necessárias.

Foram observados vestígios de insetos?

- Moscas-das-frutas
- Pulgões
- Mariposas
- Nenhum.
- Outro (especifique em TEXTO_LONGO)

Foram observados sinais da presença de roedores?

- Excrementos
- Marcas de mordidas
- Faixas
- Nenhum.
- Outro (especifique em TEXTO_LONGO)

Descreva quaisquer ocorrências ou preocupações relacionadas a pragas (se houver).

Escreva alguma coisa...

Número de armadilhas adesivas inspecionadas:

Insira um número...


Estado da armadilha adesiva:

- Bom.
- Justo; razoável; claro; feira.
- Pobre
- Necessita de substituição.

Local(is) específico(s) onde as pragas foram observadas (por exemplo, perto das bananas, debaixo da prateleira 3).

Escreva alguma coisa...

Carregue fotografias como prova (se aplicável).

 Upload File

Visualização e Apresentação

Avalie a aparência geral e o aspeto atrativo da secção de produtos frescos. Registe quaisquer problemas que necessitem de atenção.

Pontuação geral da aparência (de 1 a 5, sendo 5 a pontuação máxima)

Insira um número...

Os artigos estão dispostos de forma organizada e agradável à vista?

- Sim
- Não
- Não aplicável.

Descreva quaisquer problemas específicos relacionados à apresentação do produto (por exemplo, murchamento, manchas, embalagem excessiva).

Escreva alguma coisa...

Quais dos seguintes problemas de apresentação estão presentes? (Selecione todas as opções aplicáveis)

- Murchando
- Hematomas
- Embalagem excessiva
- Descoloração
- Nenhum.
- Outros

Observações sobre o que atrai os clientes:

Escreva alguma coisa...