

Visita do dia 20/09/2023

Cliente: Tanka

Consultor(a): Maria Fernanda Brandão

E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br

Data: 20/09/2023

Hora: 11:30 até 15:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada por Maria Fernanda Brandão com treinamento do nutricionista Maykon Santos.

Área de manipulação/ Cozinha Quente

- ✓ Presença de frango sem etiqueta de identificação na geladeira.

Ação corretiva: Manter todos os produtos identificação após a manipulação.

Ação corrigida após orientação



- ✓ Presença de sobremesa em casquinha de consumo de colaborador sem identificação

Ação corretiva : Não manter produtos de consumo pessoal em área de manipulação;
Foi descartado no momento da visita.



Estoque seco de apoio.

- ✓ Produto recebido sem identificação de validade e rotulagem do fornecedor

Ação corretiva : verificar no recebimento todos os produtos / solicitar ao fornecedor que entregue com o rótulo



- ✓ Presença de produto com rotulagem apagada

Ação corretiva: Solicitar o fornecedor adequação da rotulagem em uma etiqueta mais resistente / conferir no recebimento as etiquetas.



- ✓ Molho de soja com validade de 18 meses após a fabricação, porém com data de fabricação ilegível.

Ação corretiva: verificar no recebimento a validade de todos os produtos / verificar junto ao fornecedor adequação do rótulo.



Área de manipulação da ilha

- ✓ Presença de bisnaga com molho sem identificação.

Medida corretiva: Orientados a manter todos os alimentos identificados após manipulação.



- ✓ Presença de data de manipulação e validade incompleta.

Ação corretiva :

Orientados no momento da visita a colocar data de validade completa: Dia / Mês / Ano

Área do Sushi

- ✓ Geladeira desorganizada com risco de contaminação cruzada.

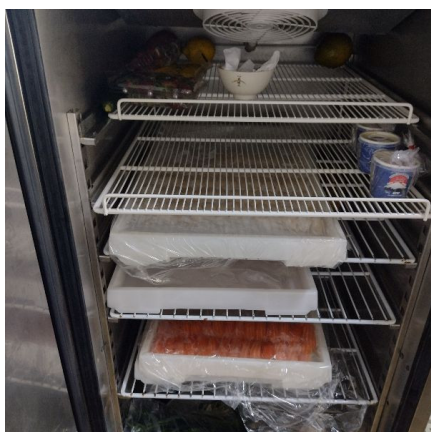
Ação corretiva :

Manter produtos armazenados da seguinte forma :

Prateleiras superiores : alimentos pontos

Prateleiras do meio : alimentos pré prontos / manipulados ;

Prateleiras inferiores: produtos in natura / sem higienizar



Câmara Refrigerada

- ✓ Presença de produtos descongelando em caixas vasadas e sem etiqueta de descongelamento,

Ação corretiva: Manter alimentos descongelando com etiqueta e em caixas fechadas

Foi corrigido após orientação



Ilha - Distribuição

- ✓ Geladeira com temperatura inadequada

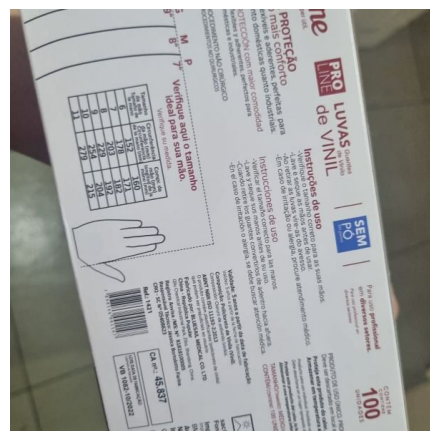
Ação corretiva: Solicitar manutenção da geladeira e trocar alimentos do equipamento



Refeitório

- ✓ Luva de vinil espumando após contato com água.
Ação corretiva: Entraremos em contato com fornecedor Vabene para entender do que se trata essa substância e quais os riscos para a operação.





Maria Fernanda Brandão

Maria Fernanda Brandão