

## Visita do dia 24/11/2023

<b>Cliente:</b> Taiyoo	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 24/11/2023	<b>Hora:</b> 15:00 até 17:30h

**Observações Gerais / Objetivo:** Visita realizada pela nutricionista Caroline Lopes

### ESTOQUE SECO

- ✓ Produto com embalagem danificada  
Ação corretiva: Descarte imediato, quando identificado no momento da entrega pelo colaborador, solicitar troca do produto



- ✓ Produtos recebidos armazenados corretamente em cima de pallets. Muito bom !



### ÁREA DE PRODUÇÃO/COZINHA

- ✓ Produtos de limpeza de utilização doméstica.  
Ação corretiva: substituição por produtos de finalidade comercial, com cod. Do produto



- ✓ Lixeira com pedal danificado.  
Ação corretiva: troca ou Manutenção do equipamento.



- ✓ Buchas de limpeza mergulhadas em solução aparente de água e sabão.  
Ação corretiva: descarte imediato, é proibido manter submerso buchas e escovas em soluções de limpeza.



- ✓ Utensílios mergulhados em solução de água e água sanitária.  
Ação corretiva: é proibido manter utensílios submersos em soluções, devem ser higienizados e secos de maneira adequada.



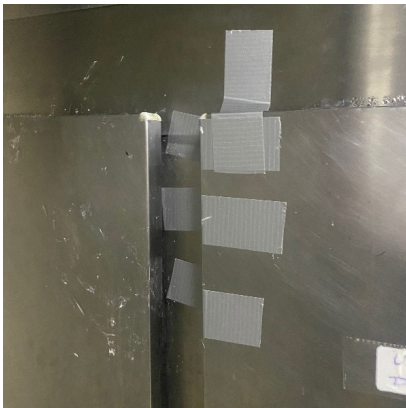
- ✓ Produto de origem animal sem identificação.  
Ação corretiva: após porcionamento, o produto deve ser identificado contendo identificação do produto, data de manipulação, manipulador, nova data de validade e CIF.



- ✓ Contaminação cruzada por contato utensílio e alimento  
Ação corretiva: descarte do produto e armazenamento adequado.



- ✓ Porta da geladeira ainda sem manutenção.  
Ação corretiva: manutenção o mais rápido possível ou interdição do equipamento.



- ✓ Geladeira apresentando acúmulo de sujidades  
Ação corretiva: Limpeza imediata do equipamento. Sugiro planilha de controle de limpeza periódica.



- ✓ Alimentos manipulados e porcionados sem identificação.  
Ação corretiva: Após abertos e manipulados, os alimentos devem ser identificados com etiqueta contendo nome do produto, lote (se houver), data de manipulação, manipulador, data de validade e CIF em caso de produto de origem animal.



- ✓ Produto aberto sem identificação.

Ação corretiva: Após abertos, os alimentos devem ser identificados com etiqueta contendo nome do produto, lote, data de validade de acordo com o fabricante ou seguindo normas vigentes e CIF em caso de produto de origem animal.



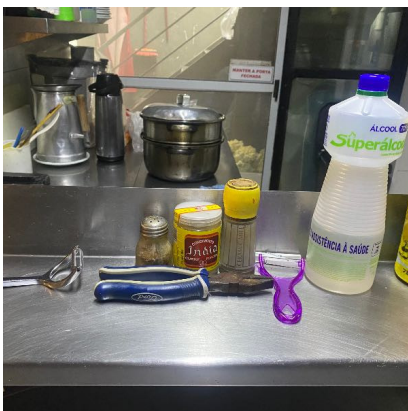
- ✓ Temperos e matéria prima sem identificação adequada.

Ação corretiva: Após abertos ou transferidos de recipiente/embalagem, os alimentos devem ser identificados com etiqueta contendo nome do produto, lote e data de validade de acordo com o fabricante ou seguindo normas vigentes



- ✓ Material de manutenção junto a matéria prima alimentícia.

Ação corretiva: Todos os utensílios devem estar armazenados adequadamente. Utensílios voltados para a manutenção não podem estar em contato direto com bancadas ou equipamentos de manipulação e contato direto com alimentos e produção por risco alto de contaminação cruzada. Em caso de manutenção a área precisa ser isolada e inutilizada no momento de produção de alimentos.



#### ÁREA DE PRODUÇÃO FRIA/SUSHI

- ✓ Tábuas de corte acomodadas em cima de tocos de madeira apresentando deterioração.  
Ação corretiva: Descarte dos tocos por risco de contaminação devido ao acúmulo de umidade e sujeiras, sugiro a troca por outro material que permita a higienização fácil e adequada.



- ✓ Área de serpentina e motor do Display frio com excesso de sujidades.  
Ação corretiva: Limpeza da área. Sugiro planilha de controle de limpeza periódica de equipamentos para melhor controle.



#### ÁREA DE PREPARO DE SUCOS/SOBREMESA


- ✓ Peneira com acúmulo de sujeita.  
Ação corretiva: Descarte e substituição do utensílio.



- ✓ Tábua armazenado sob isopor com acúmulo de sujeira.  
Ação corretiva: Descarte do isopor por risco de contaminação devido ao acúmulo de umidade e sujeiras, sugiro a troca por outro material que permita a higienização fácil e adequada.



- ✓ Papel e louça suja no canto do balcão.  
Ação corretiva: Após o término dos serviço de almoço e jantar as áreas precisam ser totalmente limpa e organizada.



Maria Fernanda Brandão



Taiyoo  
CPF: