

Visita do dia 08/04/2023

Cliente: Tanka

Consultor(a): Maria Fernanda Brandão

E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br

Data: 08/04/2023

Hora: 10:40 até 13:20h

Observações Gerais / Objetivo: Visita Técnica para Controle de Qualidade
Nutricionista Rosecleia V. Santos

Andar superior a cozinha/ corredor

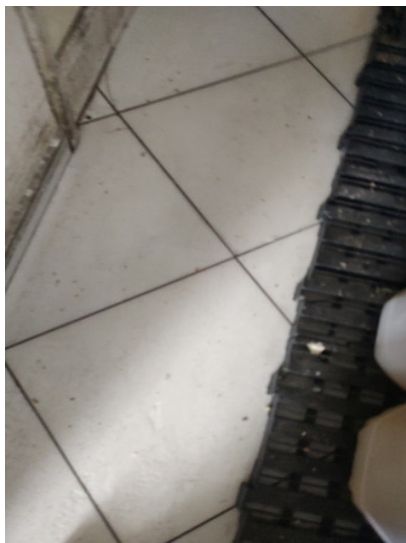
- ✓ Verificado diversos objetos em desuso, além de sacos com latinhas amassadas e caixas de morango que favorecem a atração de pragas.

Ação corretiva: oriento assim que possível fazerem a retirada desses itens em desuso do corredor e armazenar em local próprio, além disso recomendo armazenar as latinhas de refrigerantes na sala de resíduos.



Área de armazenamento de bebidas e frutas

- ✓ Evidenciado piso com empoçamento de água, e fio da geladeira pendurado em posição perigosa.
- Ação corretiva: manter o piso da área seco e fazer a instalação do fio da tomada, de modo que fique na parede sem risco de contato com os colaboradores.



Cozinha/ área de lavagem de utensílios

- ✓ Verificado área de lavagem de utensílios sem a presença de colaboradores no horário de pico do almoço. Ação corretiva: conforme verificado existe a necessidade de um colaborador nessa área nesse momento, principalmente para auxiliar na lavagem de utensílios necessários a montagem do sushi, que deve ser higienizado fora da área de montagem.

Área de manipulação sushi

- ✓ Evidenciado lavagem de utensílios no mesmo horário da montagem de pratos prontos. Ação corretiva: solicito a implantação de uma barreira física que seja removível(sugiro uma placa de vidro ou acrílico) entre a pia e a bancada, com o objetivo de evitar respingos de água suja e restos de alimentos que podem estar contribuindo para a contaminação dos alimentos.



- ✓ Verificado na área do sushi e salada, piso com rejunte desgastado contribuindo para acúmulo de resíduos, o que pode favorecer a contaminação dos alimentos. Ação corretiva: Solicito fazer a aplicação do rejunte para correção das frestas.



Cozinha quente/ área de preparo e finalização

- ✓ Verificado tela de proteção da janela com rasgos em dois pontos. Ação corretiva: oriento fazer a instalação de nova tela, a fim de evitar a entrada de pragas.



Documentos

- ✓ Evidenciado planilhas dos setores da ilha e sushi sem preenchimento nos dias 06 e 7/04. Os colaboradores responsáveis foram orientados a fazerem o preenchimento conforme periodicidade estabelecida nas planilhas.

Ilha/ área de preparo

- ✓ Verificado que a geladeira balcão da ilha área de preparo não está distribuindo a temperatura de forma igualitária em todo equipamento, visto que a porta a esquerda mais próxima do motor está com temperatura de 4C enquanto a porta a direita está marcando acima de 11C. Ação corretiva: verificar a necessidade de implantação de ventilador do lado direito, ou outro método, a fim de garantir a correta conservação de todos os alimentos armazenados no equipamento

08 de Abril de 2023.

Rafael
Santos

Maria Fernanda Brandão

Tanka
CPF: