

Visita do dia 24/10/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 24/10/2023	Hora: 09:10 até 13:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita de supervisão realizada por Maria Fernanda Brandão.

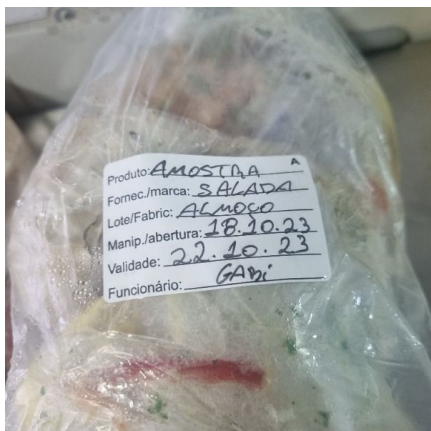
Amostras

- ✓ Realizado o descarte de amostras com data de descarte entre 19/10/23 e 22/10/23 junto ao estoquista Rogério.
Checada as coletadas nos últimos 04 dias e mantido o armazenamento das mesmas conforme recomenda legislação por 96 horas.



- ✓ Separado itens do almoço do dia 18/10/23 para envio para análise microbiológica no laboratório CDL, conforme autorização para apresentação para clientes. Itens: salada de lula, sashimi de salmão e ostras.

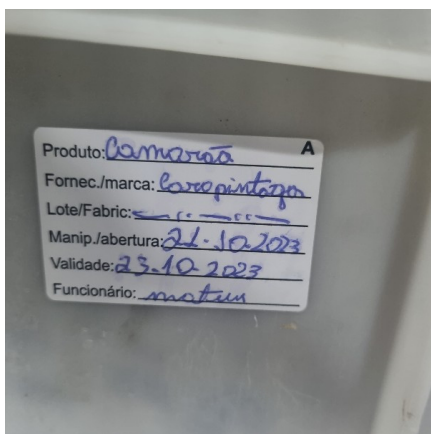




Ilha

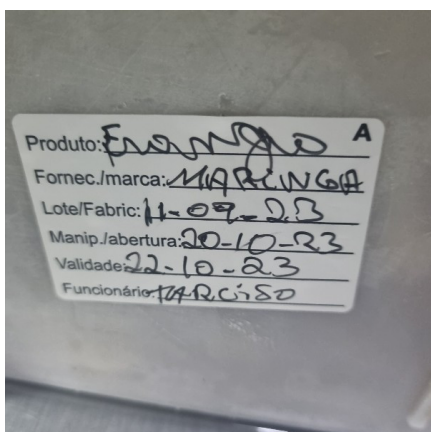
- ✓ Presença de camarão manipulado armazenado na câmara fria com validade na identificação vencida em 23/10/23.

Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



- ✓ Presença de frango manipulado armazenado dentro da câmara fria com validade vencida em 22/10/23.

Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



- ✓ Presença de espetinhos de carne bovina manipulados armazenados dentro da câmara fria sem identificação.

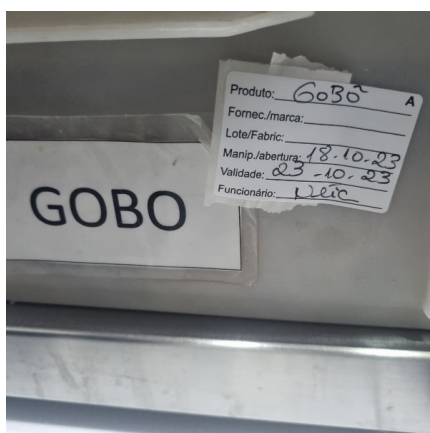
Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto manipulado.



Salada

- ✓ Presença de gobô manipulado armazenado na câmara fria com validade vencida na identificação em 23/10/23.

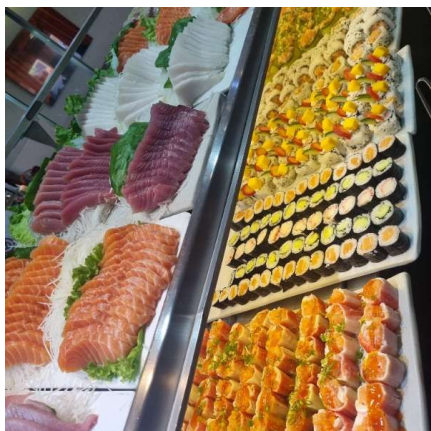
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



Acompanhamento da montagem do serviço do almoço

- ✓ Realizado o acompanhamento da montagem dos itens do almoço, de forma que foram seguidas as boas práticas de manipulação de alimentos.



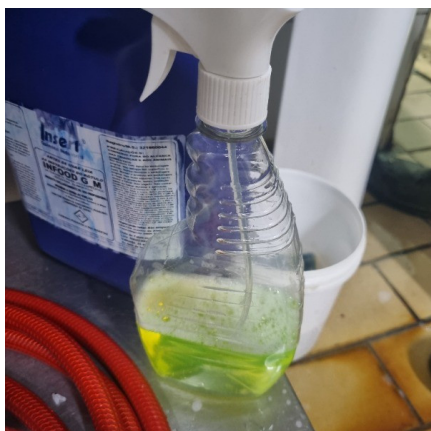


- ✓ Ar condicionado do salão que fica próximo a área do buffet não funcionando.
Ação corretiva: Manutenção. A climatização do ambiente é importante para manter a adequada temperatura dos alimentos e tardar o derretimento do gelo utilizado na base das louças para manter os alimentos em temperatura adequada.



Sushi

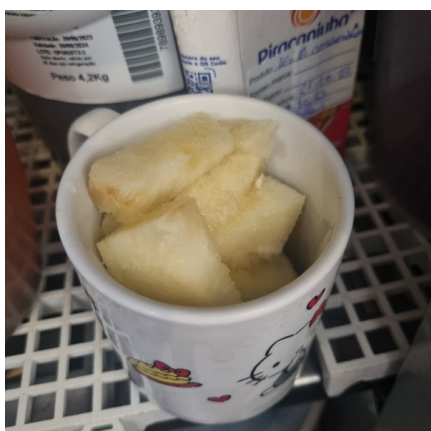
- ✓ Presença de recipiente de álcool sendo reutilizado para armazenar desincrustante.
Ação corretiva: Proibido reutilizar embalagens de produtos de limpeza ou alimentos para quaisquer fins. Oriente equipe que realiza a correção logo em seguida.





Bar

- ✓ Presença de abacaxi picado armazenado dentro de uma caneca sem identificação e sem vedação.
Ação corretiva: Armazenar os alimentos em recipientes adequados que propiciem vedação e devidamente identificados.
Ação corrigida pelo colaborador após orientação.



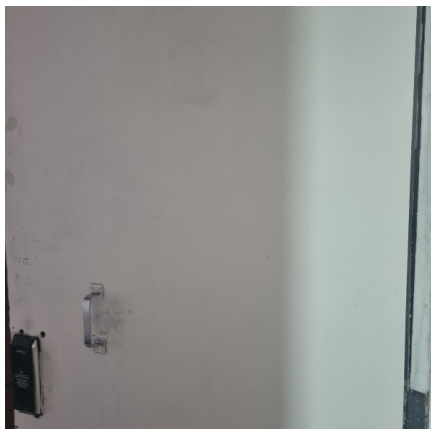
- ✓ Orientado pela segunda vez para que o colaborador Fernando realize seu exame médico periódico, que já está agendado em empresa especializada de saúde ocupacional.

Estoque Bar

- ✓ Retirado o papelão da prateleira, conforme orientado na visita anterior. Parabéns!



- ✓ Realizado manutenção na porta de acesso ao estoque de bebidas. Parabéns!



Maria Fernanda Brandão