

Visita do dia 10/02/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 10/02/2023	Hora: 16:20 até 18:50h

Observações Gerais / Objetivo: Devido as últimas ocorrências envolvendo alguns clientes, utilizei a visita de hoje para observar e descobrir os pontos críticos de controle na cozinha que podem estar afetando a qualidade dos produtos, a fim de elucidar dúvidas e tomar medidas para garantir a qualidade e segurança dos alimentos
Nutricionista: Rosecleia V.Santos

Área da cozinha preparo de suchis

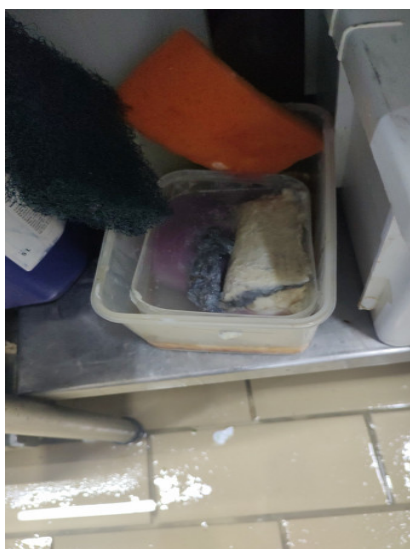
- ✓ Evidenciado que a pia utilizada para lavagem de mãos, utensílios e alguns alimentos fica respingando água potencialmente contaminada nos produtos prontos (Alto risco de contaminação química e biológica).
Ação corretiva: providenciar isolamento sanitário entra a pia e a bancada, já que a mesma tem a função de higienização de utensílios e de mãos, além da função de pré higienização de alimentos.
Oriente ainda que seja instalada uma pia exclusiva para lavagem de mãos na coluna ao lado dessa pia, a fim de facilitar e incentivar a higienização de mãos.



- ✓ Foi feita a medição da temperatura da área de preparo dos suchis a fim de verificar se a temperatura está adequada para esse processo. A temperatura chegou a 37 graus, isso ocorre devido a área de preparo dos suchis ser muito próxima a área da cozinha quente.
Para manuseio de peixes e carnes em geral, devido sua alta sensibilidade ao calor o ideal seria em área climatizada, visto que são pratos que não irão sofrer cocção.
- ✓ Verificado ao lado da bancada onde estão dispostos os pratos prontos para consumo, uma lixeira com capacidade para 100 litros, na mesma altura da bancada. Alto risco de contaminação, tendo em vista que os funcionários manipulam geram lixo e abrem e fecham diversas vezes lixeira, podendo provocar o respingo de substâncias contaminantes nos pratos.
Ação corretiva: oriento providenciar local adequado para a disposição da lixeira impedindo a contaminação dos alimentos.
- ✓ Evidenciado o início da montagem de pratos prontos para a montagem do buffet sendo acomodados na bancada ao lado de uma cuba com sobras do almoço e com a superfície da bancada ainda suja. Ação corretiva: orientei os colaboradores a fazerem a sanitização da bancada com álcool a 70% e só após dispor os pratos (alimentos) prontos para consumo.
- ✓ Evidenciado caixas contendo arroz e alguns suchis já prontos dispostos na bancada inferior do balcão de montagem, próximos a alguns produtos de limpeza, como limpa alumínio e detergente. (Alto risco de contaminação química e biológica devido a proximidade ao piso e aos produtos químicos). Ação corretiva: orientei os colaboradores a retirarem

os produtos de limpeza da área de montagem e armazená-los em local próprio para este fim. Orientei ainda fazerem uma limpeza na área, a fim de eliminar riscos e mudar a disposição das caixas na bancada.

- ✓ Evidenciado ainda na área de preparo de suchis uma cuba contendo detergente diluído em água com uma esponja de molho, sendo utilizado na lavagem dos utensílios. Essa prática diminui a ação do detergente, visto que o mesmo deve ser diluído via sistema de diluição definido pelo fabricante e nunca fazer de forma manual.
Ação corretiva: Orientei providenciar pumping para retirada do detergente direto da embalagem para a esponja, com o objetivo de garantir a correta ação do detergente e evitar a contaminação dos utensílios e alimentos.
- ✓ Na área da cozinha quente foi verificado o uso de sabão em barra. Prática não recomendada pela legislação de alimentos, visto que o sabão em barra pode acumular milhares de microorganismos que ao invés de limpar irão contaminar os utensílios.
Orientei não disponibilizar sabão em barra para uso nas cozinhas, a fim de evitar a contaminação.



Confeitaria.

- ✓ colaboradora fazendo montagem de sobremesas já prontos para consumo sem uso de luvas. Ação corretiva orientei para que utilize luvas a fim de evitar a contaminação dos alimentos e solicito a aprovação para a compra de luvas de plástico descartável para este fim.
- ✓ Em conversa com o colaborador verifiquei que o arroz é feito de um dia para usar no outro e é armazenado fora de refrigeração. Compreendo que é uma questão cultural e não é proibido, desde que a gente consiga comprovar via testes documentados que essa prática é segura, já que a legislação recomenda o armazenamento sobre refrigeração.

Área de distribuição

- ✓ Verificado alimentos que devem ser servidos refrigerados a 10 graus dispostos na pista que foi ligada somente um tempo depois do início da montagem. Essa prática pode ser um risco, tendo em vista que esse período de espera para que a pista seja ligada e atinja uma temperatura adequada para conservação dos alimentos contribua para o crescimento de microorganismos patogênicos. Ação corretiva: oriento que as pistas frias sejam ligadas pelo menos 15 minutos antes da montagem, a fim de garantir que os alimentos não percam a temperatura ideal logo no início da distribuição.

10 de Fevereiro de 2023.



Maria Fernanda Brandão

Nome:

CPF: