

Visita do dia 08/09/2023

Cliente: Tanka		
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br	
Data: 08/09/2023	Hora: 11:20 até 13:50h	

Observações Gerais / Objetivo: Visita de supervisão para acompanhamento de itens da qualidade e das atividades da estagiária Wanessa.

Estagiária

- ✓ Oriento sobre elaboração de identificação para todas as saboneteiras com sabonete antisséptico, frascos contendo álcool, frascos contendo óleo, frascos contendo detergente neutro diluído, itens de complemento do buffet (gergelim, pimenta e molhos), bem como a troca das identificações dos equipamentos para melhor legibilidade.

Estoque

- ✓ Ausência de informações de rastreabilidade nos ovos in natura.
Ação corretiva: Oriento estoquista a recortar as informações com lote, SIF e data de validade da embalagem e disponibilizar próximo aos produtos.
Ação corrigida após orientação.



- ✓ Presença de cebolas em sacos de rafia.
Ação corretiva: Ao receber, retirar os produtos dos sacos e armazená-los em caixas plásticas.



Câmara Fria

- ✓ Presenciado colaborador dentro do equipamento pegando itens já manipulados com as mãos e transferindo para pratos (macarrão já cozido e hortaliças já lavadas e picadas).
Ação corretiva: Oriento colaborador sobre a proibição de pegar alimentos já manipulados com as mãos, ainda mais após tocar na porta da câmara, vestir a japonsa e destampar o pote e sem higienização das mãos. O correto deve ser a utilização de utensílios para que esses alimentos sejam transferidos de recipiente.
- ✓ Presença de monobloco vazado contendo shimeji identificado como camarão.
Ação corretiva: Identificar corretamente os produtos e, antes de utilizar as caixas para armazenamento de outros produtos, lavar o utensílio e retirar a identificação do produto anterior.



- ✓ Presença de monobloco vazado contendo carne em processo de descongelamento sobre monobloco contendo camarão.
Ação corretiva: Utilizar somente monoblocos fechados para o descongelamento de produtos e não empilhar diferentes tipos de produto para evitar contaminação cruzada. Neste caso, o descongelamento da carne bovina causará escoamento de sangue no camarão, propiciando a contaminação cruzada.



- ✓ Presença de caixa contendo ave em descongelamento e peixe cozido também em descongelamento sem identificação e gerando contaminação cruzada.
Ação corretiva: Separa os diferentes gêneros alimentícios em caixas monoblocos fechadas diferentes e identificar que os produtos estão passando pelo processo de descongelamento.
Ação corrigida após orientação.



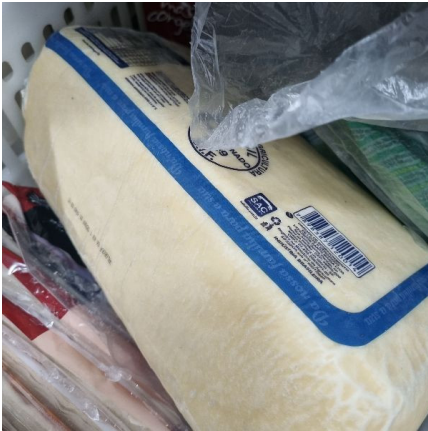


- ✓ Presença de camarão em processo de descongelamento sem identificação.
Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto em processo de descongelamento.
Ação corrigida após orientação.



Câmara Congelada

- ✓ Presença de peça de mussarela armazenada sob congelamento, quando a recomendação do fabricante é que o armazenamento seja realizado sob refrigeração.
Ação corretiva: Armazenar todo e qualquer produto de acordo com as recomendações do fabricante, neste caso, sob refrigeração.



- ✓ Presença de embalagem de ervilha congelada corretamente identificada, porém não vedada (armazenada em saco transparente aberto).
Ação corretiva: Antes de identificar os produtos abertos, garantir a vedação da embalagem e o correto acondicionamento do produto.



- ✓ Presença de carne mal acondicionada e exposta.
Ação corretiva: Armazenar corretamente os produtos, mantendo a devida vedação das embalagens para evitar contaminação.



EPI's

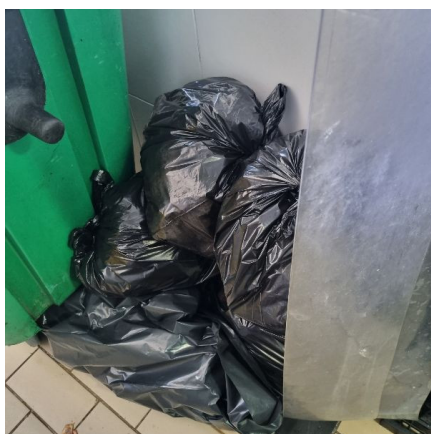
- ✓ Japona com sujidades.
Ação corretiva: Necessário realizar a higienização das jponas.



- ✓ Presencio colaboradora cortando vegetal sem a utilização de luva de proteção.
Ação corretiva: sugiro a aquisição de luva contendo fio de aço para a realização deste procedimento (luva de malhar de aço é mais indicada para o corte de carnes no geral, enquanto a que contém fios de aço é de melhor aderência nas mãos e mais recomendada para o corte de vegetais).

Armazenamento de resíduos

- ✓ Presença de sacos contendo resíduo armazenados diretamente sobre o piso, sendo que há espaço nos cantainers.
Ação corretiva: Armazenar os sacos contendo resíduos diretamente dentro dos containers para o armazenamento de resíduos.



Ilha - Área de distribuição

- ✓ Balcão refrigerado com temperatura acima do recomendado, isto é 27,5°C no momento da aferição.
Ação corretiva: Aciono responsável pela manutenção para ajuste no equipamento.



Maria Fernanda Brandão