

## Visita do dia 16/11/2023

|   |   |
|---|---|
| <b>Cliente:</b> Terraço Tayoo               |   |
| <b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão | <b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br |
| <b>Data:</b> 16/11/2023                     | <b>Hora:</b> 07:30 até 10:00h                       |

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

Alinhado treinamento de boas práticas com equipe para dia 23/11 às 15h

### ESTOQUE SECO

- ✓ Pallets adquiridos para armazenamento adequado dos produtos. Muito bom !



- ✓ Produtos de origem animal sem identificação adequada.  
Ação corretiva: Alimentos de origem animal obrigatoriamente precisam ser identificadora com o SIF, que possibilita o rastreio do produto. Além de dados como data de validade e manipulação caso houver.



- ✓ Produto aberto sem devida identificação  
Ação corretiva: Após a abertura da embalagem é necessário nova etiqueta constando informação da data de abertura e a nova data de validade de acordo com as instruções contidas no rótulo



- ✓ Hortaliças higienizadas e manipuladas sem identificação.  
Ação corretiva: Após higienizadas e manipuladas, o recipiente deve conter etiqueta de identificação com nome do alimentos, data de manipulação, manipulador e nova data de validade.



#### ÁREA DE PRODUÇÃO

- ✓ Geladeira/Freezer recebendo manutenção das fechaduras que estavam apresentando problemas ao fechar. Excelente !



- ✓ Produtos em descongelamento sem devida identificação.  
Ação corretiva: Os alimentos em descongelamento e em dessalgue para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso. O processo deve ser feito seguindo as orientações do fabricante, na sua ausência, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas.



- ✓ Pallets adquiridos para armazenamento adequado dos produtos. Muito bom !



- ✓ Acompanhado processo de higienização de hortaliças. Processo realizado dentro dos requisitos necessários. Uso de produto próprio para higienização, devidamente diluído. Enxágue realizado após imersão em produto.



## SUSHI BAR

- ✓ Produto fora da validade

Ação corretiva: colaboradores acionados e orientados, produto descartado logo em seguida.



- ✓ Frutas higienizadas em recipiente sem identificação.

Ação corretiva: após higienização, frutas precisam ser identificadas é indicado data de validade.



- ✓ Hortaliça higienizada e manipulada com etiqueta contendo data incorreta.

Ação corretiva: colaboradores acionados e orientados, etiqueta ajustada.



- ✓ Produto em borrifador sem identificação.  
Ação corretiva: após a transferência de recipiente, o produto precisa ser identificado com seu nome, marca, data de envase e data de validade.

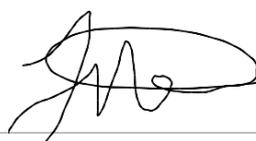


#### Recebimento de Produto

- ✓ Identificado responsável pela entrega de vinagres acessando área de produção e estoque sem utilizar toca de proteção.  
Ação corretiva: Colaborador que acompanhou entrega foi orientado a necessidade da utilização de toca de qualquer pessoa que acessar a área da cozinha, mesmo que permaneça próximo a porta.



Maria Fernanda Brandão



Terraço Tayoo  
CPF: