

Visita do dia 17/11/2023

Cliente: Terraço Tayoo	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 17/11/2023	Hora: 07:30 até 10:00h

Observações Gerais / Objetivo: Realizada visita pela nutricionista Caroline Lopes.

Realizado acompanhamento do processo de limpeza de equipamentos e utensílios.
Procedimento realizado com água e sabão. Ambientes secos com pano seco/perflex.
Realizada orientações:

- Quanto a restrição do uso de materiais de limpeza de uso doméstico, com perfumes e etc.
- Higienização de panos de algodão e o seu armazenamento
- Higienização de tábuas de corte de forma correta

ÁREA DE COCÇÃO/PRODUÇÃO

- ✓ Tábua utilizada para finalidade incorreta.
Ação corretiva: treinamento e implantação de placas educativas quanto a finalidade correta de cada placa. Sendo elas:
 - Tábua verde: Frutas legumes e verduras
 - Tábua Amarela: Aves cruas
 - Tábua Azul: Peixes e frutos do mar
 - Tábua Branca: sobremesas
 - Tábua Vermelha: Carnes bovinas e suínas cruas



- ✓ Amido de milho após aberto e armazenado em outra embalagem com validade incorreta
Ação corretiva: Troca da etiqueta com data de abertura e nova validade correta (30 dias), assim como marca e lote do produto



- ✓ Facas armazenadas de forma incorreta.
Ação corretiva: implantação de imã próprio par armazenamento de facas ou capa protetora própria ou com material

adequado. Evitando assim, risco de contaminação e acidentes.

- ✓ Geladeira com a presença de acúmulo de gelo
Ação corretiva: A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro. Necessário processo de degelo e limpeza do equipamento



SALÃO

- ✓ Legumes e verduras manipulados e porcionados para o início do almoço, devidamente tampadas com plástico filme e em superfície com temperatura adequada. Muito bom !!



- ✓ Pano imerso em solução de água e produto de limpeza.
Ação corretiva: não é permitido manter em imersão buchas e panos voltados para higienização dos utensílios e equipamentos. Necessário o descarte.



SUSHI BAR

- ✓ Pescado manipulado e armazenado com etiqueta do fabricante. Excelente !



Maria Fernanda Brandão

Terraço Tayoo
CPF: