

## Visita do dia 15/09/2023

|                                             |                                                     |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Cliente:</b> Tanka                       |                                                     |
| <b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão | <b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br |
| <b>Data:</b> 15/09/2023                     | <b>Hora:</b> 12:30 até 15:30h                       |

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

### Planilhas de controle de qualidade

- ✓ Verificado que em alguns setores as apostilas para preenchimento das planilhas não tem mais espaço para preenchimento.  
Ação corretiva: Solicito para que seja realizada a impressão, encadernação e que as mesmas sejam disponibilizadas para os colaboradores. Reenvio arquivo por e-mail.

### POPs e Manual

- ✓ Parte do tempo de visita foi utilizado para ajustes e continuação na elaboração dos POPs e Manual de Boas Práticas (aproximadamente 1h do tempo de visita).

### Armários de Itens de Limpeza

- ✓ Armários onde são guardados itens de limpeza e produtos de limpeza com sujidades na parte externa e interna.  
Ação Corretiva: Limpeza.



## Ilha - Área de Manipulação

- ✓ Presença de harumaki armazenado corretamente em recipiente vedado e sob refrigeração, porém sem identificação.

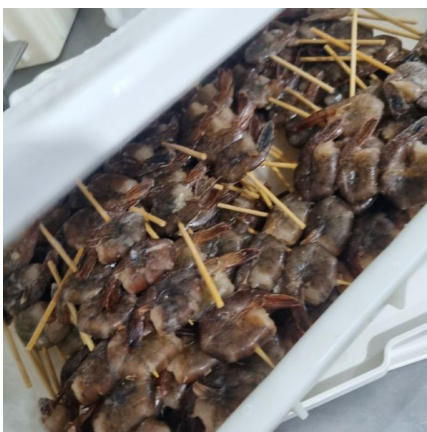
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.

Ação corrigida após orientação do colaborador.



- ✓ Presença de espetinho de camarão armazenado corretamente em recipiente fechado e sob refrigeração, porém sem identificação.

Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.



- ✓ Balcão refrigerado sem proteção no motor.

Ação corretiva: Oriento responsável pela manutenção para inclusão de tela milimétrica.



## Câmara Fria

- ✓ Presença de coração de galinha manipulado sem identificação.  
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade e nome do responsável.



- ✓ Presença de macarrão cozido armazenado sem identificação,  
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.



- ✓ Presença de camarão em processo de descongelamento sem identificação e armazenado sobre carne carne bovina resfriada (Setor: Ilha).  
Ação corretiva: Armazenar os diferentes gêneros alimentícios separadamente, neste caso camarão em uma caixa e carne bovina em outra. Além disso, identificar sempre que um produto for submetido ao processo de descongelamento com nome do produto, data de início do processo, data de término e nome do responsável.



- ✓ Presença de embalagem de peixe avariada, de modo que o produto fica exposto a contaminação.  
Ação corretiva: Manter as embalagens de alimentos bem fechadas e vedadas.



- ✓ Presença de caldos armazenados corretamente em recipiente fechado e sob refrigeração, porém sem identificação.  
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.

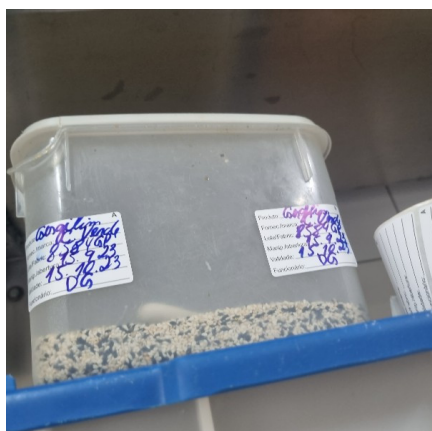


## Sushi

- ✓ Presença de balde contendo esponja de higienizar utensílios com água, gerando foco de contaminação e proliferação de micro-organismos.  
Ação corretiva: Proibido deixar esponjas em água parada, pois gera proliferação de micro-organismos. Assim que finalizar a utilização das mesmas, realizar o descarte da água e armazenar a esponja em local seco e adequado.  
Ação corrigida logo após orientação.



- ✓ Na visita anterior, foi solicitado a correção da identificação que estava ilegível. Ação corrigida na visita de hoje após reorientação. Parabéns!



Maria Fernanda Brandão