



Visita do dia 17/10/2023

Cliente: Tanka

Consultor(a): Maria Fernanda Brandão E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br

Data: 17/10/2023 **Hora:** 11:05 até 16:03h

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

Acompanhamento do serviço do almoço

✓ Realizado o acompanhamento do serviço do almoço, de modo que as preparações estavam apresentadas adequadamente, em ambiente limpo, organizado e dentro da faixa correta de temperatura tanto para as preparações frias quanto quentes. Parabéns!



✓ Houve uma intercorrência durante o serviço, pois um cliente verificou a presença de uma barata andando sobre a bancada do buffet.

Ilha - Área de finalização e fritura

✓ Refrigerador atingindo temperatura adequada após manutenção. Parabéns!







Refeitório

✔ Realizada manutenção da fiação elétrica, de modo que foram instalados conduítes e caixas de proteção. Parabéns!









✓ Realizada a cobertura do motor do refrigerador vertical. Parabéns!







Estoque Bar

✔ Presença de placa de papelão sobre a prateleira do refrigerador vertical onde são armazenados morangos.

Ação corretiva: Proibido forrar prateleiras com papelão, pois dificulta a circulação de ar adequada.



✓ Presença de chá dentro da caixa de isopor sem gelo. Deste modo o produto está exposto em temperatura ambiente por mais de 30 minutos, o que pode gerar proliferação de micro-organismos. Ação corretiva: Realizar o processo de resfriamento do chá conforme procedimento interno já implementado e orientado anteriormente, isto é, utilizando recipiente com gelo embaixo do recipiente que contém o chá antes do armazenamento definitivo sob refrigeração.
Ação corrigida após orientação.











 Caixa de isopor utilizada como base para a colocação de gelo e o resfriamento do chá com acúmulo de sujidades.

Ação corretiva: Limpeza.

Ação corrigida após orientação (realizada a troca da caixa de isopor por nova).





✓ Freezer utilizado para armazenamento de polpas com excesso de gelo (espessura acima de 1 cm nas laterais).

Ação corretiva: Limpeza e degelo mais frequentes do equipamento.







Exames periódicos dos colaboradores

✓ Realizado a entrega de protocolo e recipientes para coleta de exame coprocultura e parasitológico para os colaboradores que precisam realizar até 13/11/23, bem como reforçado com 02 colaboradores que deveriam ter feito no mês anterior e ainda não realizaram o exame. Oriento importância para os mesmos.







Cozinha Quente

✓ Presença de palha de aço e sabão em pedra na pia de higienização de utensílios. Ação corretiva: Proibido utilizar palha de aço e sabão em pedra, pois geram riscos de contaminação física e química, respectivamente.



✔ Presença de limpa alumínio transferido de sua embalagem original para recipiente reutilizado. Ação corretiva: Proibido reutilizar embalagens. Solicito borrifador para que seja colocado o produto para o uso e devidamente identificado.



✓ Ausência de preenchimento da planilha de controle de troca de óleo desde 09/09/23. Ação corretiva: Preencher corretamente e frequentemente todas as planilhas de controle de qualidade.







Câmara Refrigerada

✔ Produtos devidamente etiquetados, dentro do prazo de validade, descongelando em caixa monobloco adequada e processo de descongelamento identificado. Parabéns!



Câmara Congelada

✔ Presença apenas de matéria-prima. Retirados os produtos manipulados e armazenados em locais apropriados. Parabéns!







Ilha - Área de Manipulação

✓ Presença de extintor de incêndio disposto diretamente sobre o piso. Ação corretiva: Aciono responsável pela manutenção e solicito inclusão de suporte.



✓ Presença de produto manipulado sem identificação. Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto manipulado. Ação corrigida após orientação.









✓ Presença de produto com identificação ilegível. Ação corretiva: Preencher informações da identificação de forma legível. Ação corrigida após orientação.



✓ Presença de sabão em pedra no setor. Ação corretiva: Proibido utilizar sabão em pedra para higienização de utensílios e áreas de manipulação, pois pode deixar resíduos e proporcionar contaminação química. Sabão descartado apó orientação do colaborador.



✓ Presença de produto com data de validade preenchida incorretamente na identificação, isto é, como 10/17/23.

Ação corretiva: Preencher adequadamente a identificação. Ação corrigida após orientação.







Salada

✓ Presença de borrifador contendo produto sem identificação. Ação corretiva: Identificar sempre que o produto for transferido de sua embalagem original. Oriento estagiário a realizar a identificação.





Bar - Área de Atendimento

✓ Presença de borrifadores contendo produto com identificação apagada. Ação corretiva: Identificar sempre que o produto for transferido de sua embalagem original. Oriento estagiário a realizar a troca da identificação.





Sobremesa





✓ Presença de vidro de esmalte junto a embalagens de doces na área de manipulação de alimentos. Ação corretiva: Proibido. Retirar do local, pois pode causar contaminação química.





Fornecedor

✓ Identificado entrega de produto sem data de fábrica (molho de soja). Ação corretiva: Entrarei em contato com o fornecedor para orientar e solicitar a informação de fabricação de forma permanente (que não se apague).







Maria Fernanda Brandão