

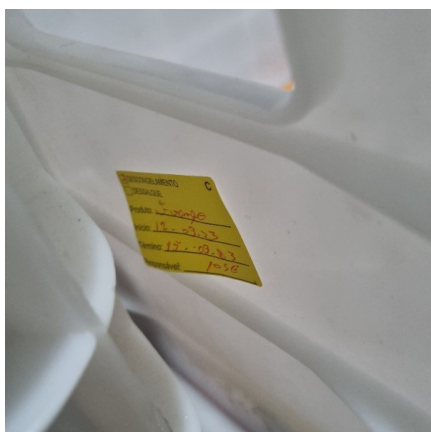
Visita do dia 14/09/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 14/09/2023	Hora: 10:30 até 13:30h

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

Câmara Fria

- ✓ Produtos em processo de descongelamento acondicionados em monoblocos e identificados corretamente. Parabéns!

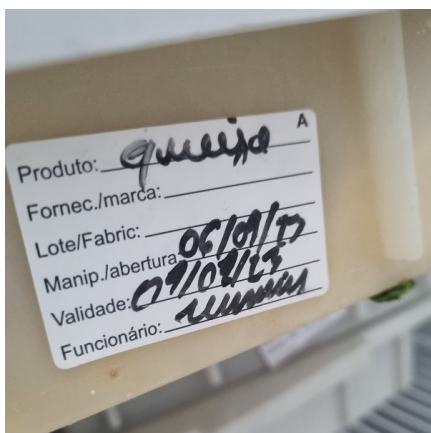


Ilha - Área de Manipulação

- ✓ Realizado a inclusão dos batedores para as portas dos balcões refrigerados pelo responsável da manutenção, o que têm garantido melhor vedação e controle de temperatura do equipamento. Parabéns!



- ✓ Presença de queijo mussarela ralado com validade vencida em 09/09/2023.
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



Câmara Congelada

- ✓ Presença excessiva de produtos manipulados, gerando superlotação do equipamento, bem como dificuldade de circulação de ar devido a obstrução de alguns pontos.
Ação corretiva: Armazenar apenas matérias primas na câmara congelada e os produtos manipulados devem ser armazenados nos freezers e refrigeradores de cada setor.



Sushi

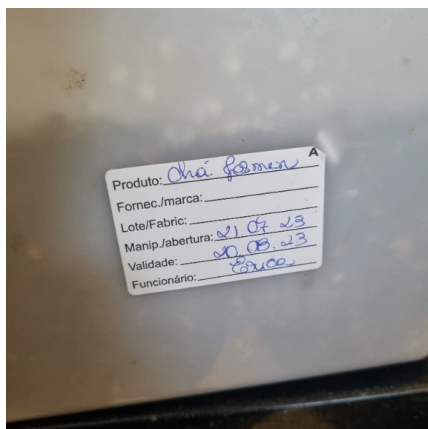
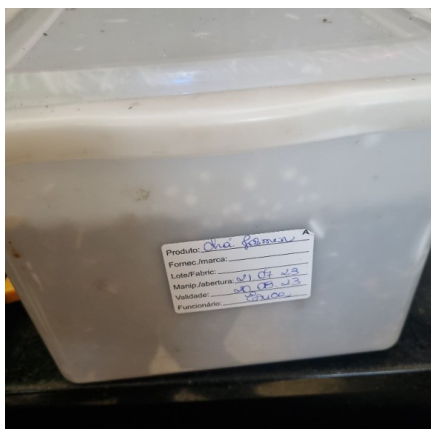
- ✓ Presença de gergelim transferido de sua embalagem original para outro recipiente com identificação ilegível, pois as informações estão apagadas.

Ação corretiva: Oriento colaborador a refazer a identificação para que as informações sejam mantidas legíveis.



Bar

- ✓ Presença de recipiente contendo chá de jasmim com identificação vencida em 20/08/23.
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



- ✓ Presença de balde contendo pano de algodão de molho próximo ao local onde são armazenados utensílios limpos.
Ação corretiva: Proibido manter panos de algodão de molho, principalmente em áreas de manipulação de alimentos e bebidas. Oriento que o pano seja lavado em local adequado e armazenado seco.



Estoque de bebidas

- ✓ Presença de chá armazenado em caixa térmica sem gelo, isto é, processo de resfriamento não está sendo realizado adequadamente e o produto está exposto a temperaturas onde há proliferação de micro-organismos mais intensificada (54 °C).

Ação corretiva: Logo após o preparo e envase do chá, deve colocá-lo em caixa de isopor contendo gelo até que o produto atinja temperatura adequada para que, em seguida, seja armazenado sob refrigeração.



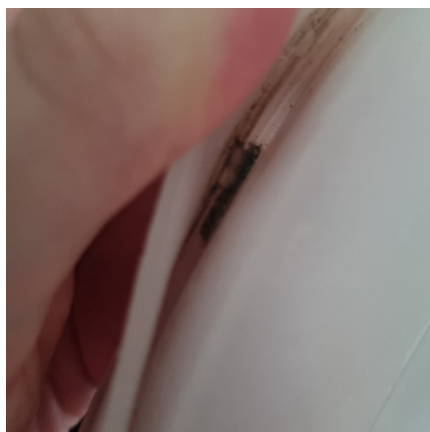
- ✓ Caixa de isopor onde é realizado o processo de resfriamento do chá com sujidades na parte interna.

Ação corretiva: Limpeza frequente da caixa de isopor.



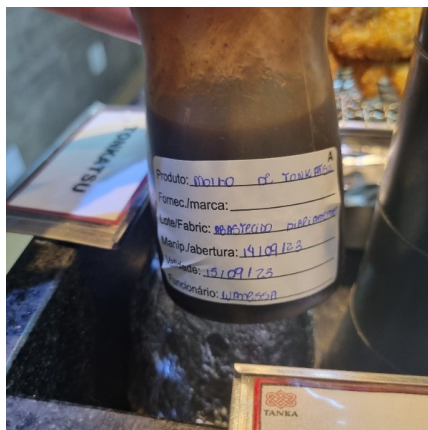
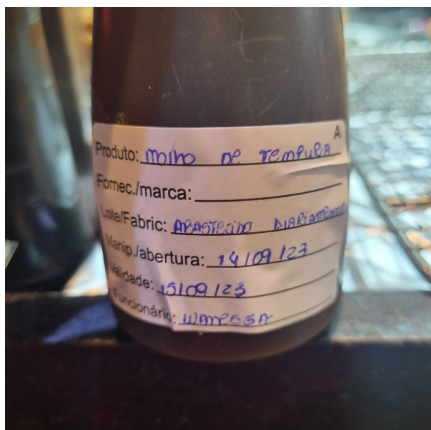
- ✓ Tampa dos baldes onde são armazenados os chás com presença de sujidades.

Ação corretiva: Limpeza frequente.



Acompanhamento da montagem do almoço

- ✓ Estagiária Wanessa realizou a identificação dos molhos e complementos, conforme orientado anteriormente. Parabéns! O mesmo deve seguir para a identificação dos produtos de limpeza como álcool e sabonete antisséptico.



- ✓ Verificado a presença de pequenos mosquitos na parede próxima ao buffet de salada e em alguns momentos pousando sobre os alimentos.
Ação corretiva: Recomendo a inclusão de isca luminosa também deste lado do buffet (atualmente há somente próximo à máquina de frozen iogurte).



- ✓ Acompanhado a montagem dos itens do buffet de todos os setores que estavam com apresentação adequada, em local limpo e organizado e com temperaturas dentro da faixa indicada, tabto para quentes quanto para frios.





Amostras

- ✓ Acompanhado a realização de descarte de amostras pela estagiária Wanessa. Descarte ocorreu conforme recomendação, isto é, após 96 horas da coleta.

Maria Fernanda Brandão