

Visita do dia 21/02/2023

Cliente: Tanka

Consultor(a): Maria Fernanda Brandão

E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br

Data: 21/02/2023

Hora: 09:45 até 13:45h

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada pela nutricionista Rosecleia V. Santos

Documentos

- ✓ Planilhas de controle de temperaturas não estão sendo feitas. Ação corretiva: as planilhas já foram formatadas e atualizadas e estão em processo de impressão.

Cozinha quente

- ✓ Evidenciado alguns produtos sem identificação. Ação corretiva: Colaboradores foram orientados a identificar os produtos. (Corrigido)



- ✓ Produtos pré prontos a espera de cocção armazenados em temperatura ambiente. Ação corretiva: todos os produtos pré preparados devem ser armazenados sob refrigeração.



Câmara resfriada

- ✓ Evidenciado piso com empoçamento de água. Ação corretiva: fazer a limpeza periódica da câmara, a fim de evitar a contaminação dos produtos.
- ✓ Verificado infestação de baratas. Ação corretiva: oriento fazer um reforço no controle de pragas, já está agendado para 27/02, porém é necessário um reforço na limpeza das áreas, fechamento dos ralos e maior atenção nas barreiras,

Sala de armazenamento de chá e frutas

- ✓ Piso com sujidades. Ação corretiva: fazer a limpeza do piso, a fim de evitar a atração de pragas.



- ✓ Evidenciado chás sendo resfriados em temperatura ambiente, não havia gelo suficiente na máquina para fazer o processo de resfriamento. Ação corretiva: providenciar a produção de gelo em sacos plásticos, para que seja feito o processo de resfriamento do chá em até 2 horas e, após, armazenar em geladeira.



- ✓ Verificado área com janela de vidro mantida aberta para área externa e tela com rasgos em alguns pontos. Ação corretiva: oriento manter a janela fechada afim de evitar a entrada de pragas e poeira da área externa.



- ✓ Evidenciado latas para reciclagem armazenadas em sacos de lixo dispostas sobre o balde de chá, risco de contaminação. Ação corretiva: armazenar as latas na sala de resíduos ou outro local para este fim.



Câmara congelados

- ✓ Verificado caixas armazenadas sem distanciamento da parede. Essa prática dificulta a circulação do ar prejudicando a conservação dos alimentos. Ação corretiva: Verificar o fluxo de compras e controle de estoque, a fim de reduzir a quantidade de produtos armazenados e melhorar a conservação.



- ✓ Verificado produtos sem identificação por exemplo e polvo sem selo do SIF. Ação corretiva: solicitar o SIF ao fornecedor, a fim de evitar conflitos com órgãos fiscalizadores.



Ilha/ buffet

- ✓ Observado que o tapete verde utilizado abaixo dos produtos resfriados dificulta a manutenção da temperatura dos produtos, já que ele oferece uma barreira entre o prato e a superfície resfriada da pista. Durante o acompanhamento dos produtos pude verificar temperaturas de até 22 graus em pratos que deveriam estar em no máximo 5 graus. Ação corretiva: oriento retirar esse tapete e dispor os pratos direto sobre a superfície.



- ✓ Observado Frozen disposto na máquina com temperatura de 26 graus positivos. Oriento controle da temperatura a fim de que o produto seja mantido a no máximo 5 graus, independente que o mesmo seja congelado no momento de servir.
- ✓ Verificado na cozinha de montagem de suchis o aproveitamento de bandejas que voltaram do salão com fios de nabo para remontagem de suchis. Essa prática pode levar a contaminação dos alimentos, visto que esses fios ficaram expostos e foram manipulados pelos clientes.
- ✓ Evidenciado geladeira onde estão armazenadas as frutas e chás com temperatura de 20 graus positivos, essa temperatura está muito acima do recomendado para esse tipo de produto, visto que a legislação recomenda temperatura máxima de 10 graus. Ação corretiva: oriento fazer o resfriamento do chá antes de armazená-lo em geladeira. Afim de evitar o aumento da temperatura e acabar prejudicando a conservação dos demais produtos.



21 de Fevereiro de 2023.

Maria Fernanda Brandão

Nome:
CPF: