

Visita do dia 24/11/2023

Cliente: Terraço Tayoo	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 24/11/2023	Hora: 12:00 até 14:30h

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada pela nutricionista Caroline Lopes

Acompanhamento do serviço do almoço e visita de controle de qualidade

ESTOQUE SECO

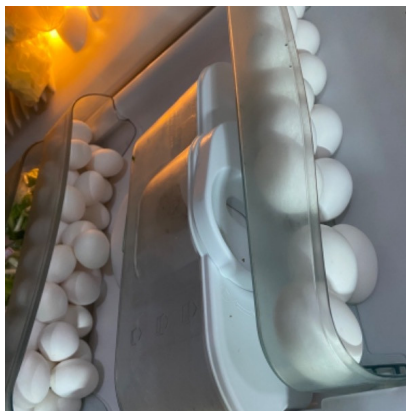
- ✓ Produto com data de validade danificada
Ação corretiva: Descarte do produto, pois não há como comprovar sua validade correta. É importante a verificar se os dados da embalagem estão bem legíveis no recebimento, caso venha do fornecedor ilegível, recusar o recebimento do produto e solicitar outro em boas condições.



- ✓ Produtos etiqueta de validade para facilitar a visualização no estoque. Excelente !!



- ✓ Matéria prima de origem animal sem identificação.
Ação corretiva: etiqueta contendo qual o produto, data de manipulação (se houver), CIF, e data de validade adequada de acordo com o armazenamento .



- ✓ Vasilha sem identificação do conteúdo.
Ação corretiva: todos os produtos devem ser identificados de acordo com as normas e estar disposta de forma que facilite a visualização.



ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS

- ✓ Produto de origem alimentar próximo a produto de limpeza.
Ação corretiva: não é permitido o armazenamento de produtos de limpeza próximo a alimentos, devem ser mantidos em estoque próprio.



- ✓ Suporte para apoiar louça na máquina de lavagem louças, apresentando acúmulo de sujidades.
Ação corretiva: higienização periódica de toda a máquina inclusive o suporte ou a troca por um novo produto nas condições necessárias.



ÁREA DE PRODUÇÃO/COZINHA

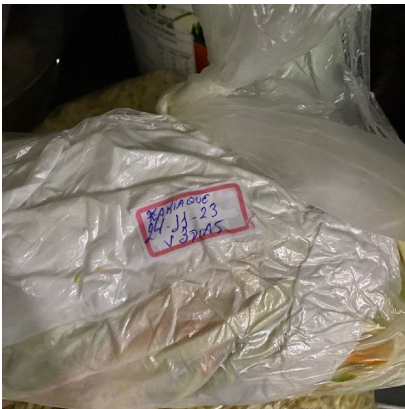
- ✓ Vasilhas e alimentos em sacos plásticos sem identificação necessária dos produtos.
Ação corretiva: sempre que armazenado em vasilhas, o produto precisa ser devidamente etiquetado com sua identificação, data de manipulação, manipulador, lote (quando houver), CIF caso seja de origem animal e data de validade.



- ✓ Produto de origem alimentícia em contato com o solo.
Ação corretiva: armazenar em pallets ou prateleira que mantenha o produto na altura adequada em relação ao chão.



- ✓ Etiqueta faltando informações.
Ação corretiva: Substituir por etiqueta adicionando data de manipulação e manipulador.



- ✓ Freezer contendo acúmulo excessivo de gelo.
Ação corretiva: limpeza periódica de todo o freezer, não é permitido acúmulo de gelo acima de 1cm.



- ✓ Aquisição de dispenser adequado para sabão. Muito bom !!

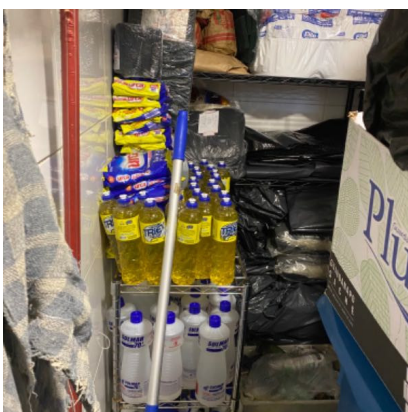


- ✓ Higienização do fogão sendo realizada após término do serviço do almoço, muito bom!



ÁREA DE DESCARTE/ESTOQUE DE LIMPEZA

- ✓ Estoque de limpeza e produtos melhor organizado com boa visualização, muito bom !!



- ✓ Vassouras e todos em contato com o piso.
Ação corretiva: armazenamento em ganchos e suportes adequados.



SUSHI BAR

- ✓ Peça de Salmão com etiqueta do fabricante contendo informações necessárias. Excelente !



- ✓ Buffet frio organizado e sempre abastecido, muito bom !!



- ✓ Vasilhas sem identificação necessária dos produtos.
Ação corretiva: sempre que armazenado em vasilhas, o produto precisa ser devidamente etiquetado com sua identificação, data de manipulação, manipulador, lote (quando houver), CIF caso seja se origem animal e data de validade.



A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, cursive letters.

Maria Fernanda Brandão

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Terraço Tayoo' in a stylized, cursive font.

Terraço Tayoo
CPF: