

Visita do dia 27/12/2022

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 27/12/2022	Hora: 10:00 até 12:30h

Observações Gerais / Objetivo: Visita de Qualidade Geral.
Nutricionista Paula

Recebimento

- ✓ Área passando por reforma:
Novo estoque, área do lixo.



Estoque

- ✓ Local sujo e mal organizado, devido a reforma da sala ao lado.
Obs. Tentar ao máximo manter a limpeza e a organização das áreas próximas às áreas da reforma, para evitar contaminação dos alimentos.



- ✓ Pimenta de fabricação própria em embalagem reutilizada e em temperatura ambiente.
Ação Corretiva: utilizar embalagem nova e manter em refrigeração.

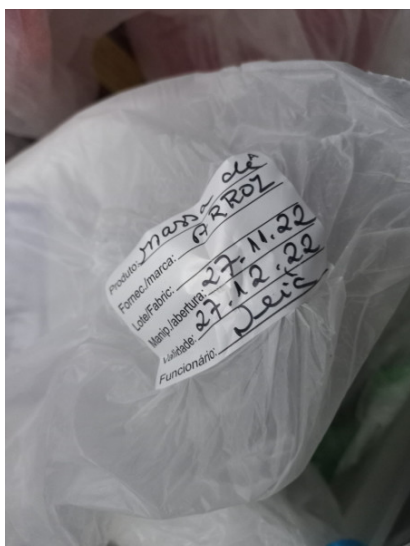
Alinhado com Léo.



- ✓ Ovos sem identificação do fornecedor e em temperatura ambiente.
Ação Corretiva: manter a identificação de validade do fornecedor e armazenar em refrigeração.
Estoquista orientado.



- ✓ Atenção para produto vencendo hoje 27.12.22.



- ✓ Produto sem identificação no freezer vertical.
Ação Corretiva: identificar todos os produtos abertos, manipulados e produzidos.



- ✓ Produto sem identificação no freezer. Caldo?
Ação Corretiva: identificar todos os produtos abertos, manipulados e produzidos.
Obs. Produtos congelados por 30 dias.



- ✓ Peixe sem identificação nenhuma de fornecedor no freezer.
Ação Corretiva: manter a identificação do fornecedor.



Ilha / Buffet

- ✓ Providenciar identificações de produtos manipulados/abastecidos diariamente para as pistas e balcões.
Responsabilidade da equipe de nutrição.

Bar

- ✓ Lixeira com pedal quebrado.
Ação Corretiva: realizar manutenção para que os colaboradores não abram a lixeira com as mãos, evitando a contaminação dos alimentos.



Sobremesa

- ✓ Área em geral limpa e organizada.
- ✓ Momento de produção, colaboradora foi orientada a identificar todos os produtos.

Área de Lavagem de Utensílios

- ✓ Rodo e pá em contato direto com o piso.
Ação Corretiva: manter em suportes de modo que fiquem suspensos.



- ✓ Intensificar limpeza em baixo da máquina de lavar.



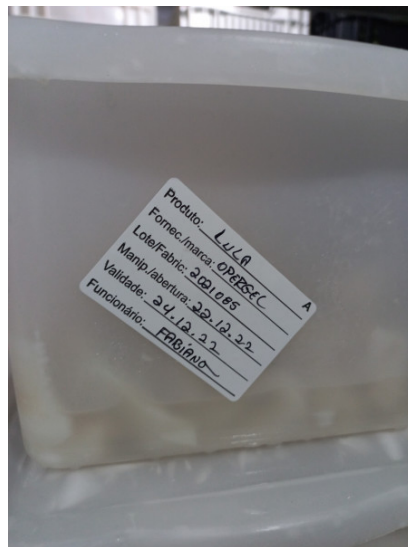
Cozinha

- ✓ Pista de temperos uso diário sem identificação.
Ação Corretiva: providenciar identificação de uso diário.
Obs. Responsabilidade equipe de nutrição.



Câmara Refrigerada

- ✓ Em geral limpa e organizada.
- ✓ Produtos vencidos em 24.12.22 (Coxa e sobrecoxa e lula)



Manipulação Ilha

- ✓ Papeleira sem papel.
Ação Corretiva: abastecer papeleira e manter sempre abastecida.

Refeitório

- ✓ Janela do estoque mantida aberta e sem tela de proteção, facilitando a entrada de pragas.
Ação Corretiva: manter a janela fechada e/ou providenciar tela de proteção contra insetos.
Colaboradora orientada.



- ✓ Rodo, vassoura e pá mantidos em contato direto com o piso.
Ação Corretiva: manter no suporte suspenso que já tem na entrada da cozinha.
Colaboradora orientada.



- ✓ Presença de pano de algodão nas bancadas - proibido o uso.
Ação Corretiva: descartar, substituir por perflex.
Colaboradora orientada.





Maria Fernanda Brandão



Tanka
CPF: