

## Visita do dia 30/11/2023

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

**Observações Gerais / Objetivo:** Visita realizada pela nutricionista Caroline Lopes.

Visita anteriormente programada para análise de documentos, porém devido ao grande volume de clientes e baixa de funcionários, opto por acompanhar serviço do almoço e controle de qualidade.

Pontos sensíveis do acompanhamento e sinalizado aos colaboradores pertinentes:

- ✓ - Uso de luva descartável sem a troca após troca de ambiente de manipulação.  
Ação corretiva: Colaboradores orientados.
- Controle de temperatura dos alimentos quentes e frios nos buffets  
Ação corretiva: Implantar planilhas de controle.

Ocorrência acompanhada:

- ✓ - Recebimento de insumos da unidade praça da árvore no momento de aumento do movimento de clientes.
- Matéria prima com necessidade de refrigeração como carne bovina, frango e pescados sem o controle de temperatura e em caixas que não são apropriadas.
- Pequena quantidade de camarão encontrado dentro de caixa de transporte misturado a legumes soltos e sem proteção.  
\*Temperatura aferida com termometro laser de materia prima de fonte animal refrigerada: 17°C  
\*Temperatura aferida com termometro laser dos camarões armazenados em isopor com gelo: 6°C

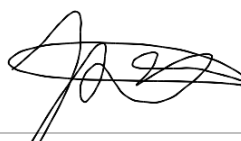


Pontos positivos:

- ✓ - Colaboradores alinhados mantendo o ambiente limpo e organizado mesmo com o grande fluxo de clientes.
- Troca e reposição dos alimentos dispostos nos buffets quente e frio.
- Atendimento rápido e efetivo dos pedidos a parte do que é ofertado nos buffets.
- Confecção de peças como niguiris e hossomakis de reposição sendo feitos separadamente, de forma segura sem a manipulação de outros produtos e áreas que possam causar contaminação cruzada. Produtos mantidos protegidos e em refrigeração adequada.



Maria Fernanda Brandão



Terraço Tayoo  
CPF: