

Visita do dia 13/01/2023

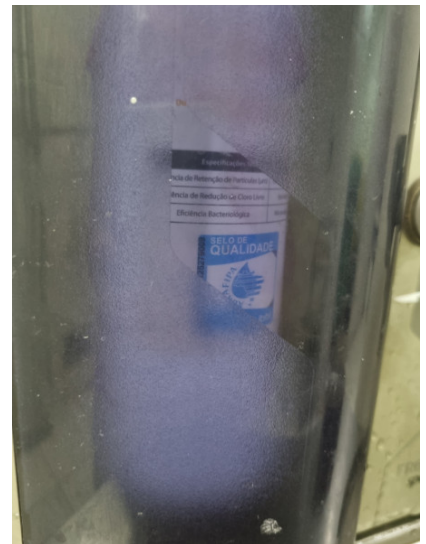
Cliente: Tanka		
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br	
Data: 13/01/2023	Hora: 15:30 até 18:00h	

Observações Gerais / Objetivo: Parte do tempo de visita (15h30 às 16h30) utilizado para orientação dos itens de manutenção ao colaborador responsável Fabiano (de acordo com relatório emitido em 12/01/23 pela nutricionista Paula), e confirmação de compra de lixeiras (previsão de chegada na próxima semana) e papeléis (já disponíveis para instalação).
Além disso, foi realizada a implementação das planilhas de controle de temperatura do buffet, recebimento e óleo, além de reorientação sobre dúvidas das planilhas de controle de temperatura implementadas na visita anterior.
O restante do tempo de visita (16h30 às 18h00) foi utilizado para checagem de necessidades de orientações em outros setores como estoque e limpeza; bem como checagem da coleta de amostras, identificação e validade dos itens manipulados armazenados sob refrigeração e congelamento.

Limpeza

- ✓ Filtro de água utilizado pelos colaboradores com sujidades e sem informação da última data de troca do elemento filtrante.
Ação corretiva: Orientado para as colaboradoras responsáveis pela limpeza sobre a necessidade de limpeza deste equipamento. Além disso, orientado o colaborador na manutenção sobre a necessidade de identificação quando realizar a troca do elemento filtrante (colaborado refere ter realizado a troca em dezembro, solicito que identifique no equipamento).





Estoque

- ✓ Presença de produto em caixa colocado diretamente sobre o piso.
Ação corretiva: Utilizar paletes para dispor os produtos, a fim de manter o devido distanciamento do piso.



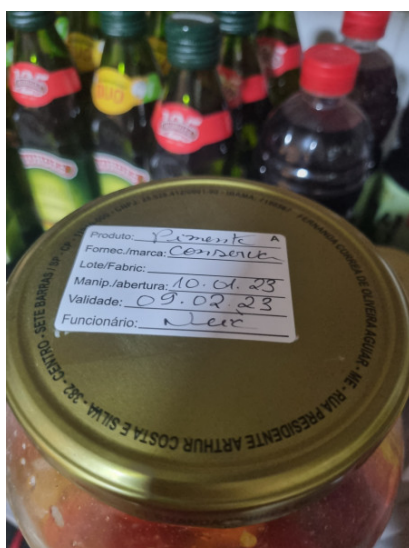
- ✓ Presença de ovos sem identificação e informações de rastreabilidade (SIF, lote e marca).
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote, marca, SIF e nome do responsável.



- ✓ Presença de produtos de confeitaria abertos sem identificação (cobertura sabor chocolate branco e cobertura sabor chocolate meio amargo).
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade e nome do responsável.



- ✓ Presença de molho de pimenta de fabricação própria armazenado em recipiente de vidro reaproveitado.
Acaocorretiva: Proibido reaproveitar recipientes para armazenamento de outros alimentos que não o original do fabricante.



- ✓ Presença de balde contendo óleo sem identificação, sendo que há local adequado para descarte de óleo.
Ação corretiva: Descartar em local correto.



Freezers e Refrigeradores

- ✓ Realizado a checagem de identificação e validade dos freezers e refrigeradores, sendo que todos os produtos checados estavam com identificação adequada e dentro do prazo de validade.

Amostras

- ✓ Realizada a checagem das amostras coletadas, sendo que foram encontradas as amostras das últimas 96 horas coletadas e armazenadas. Entretanto, estavam armazenadas sob refrigeração, isto é, de forma incorreta. A checagem das amostras foi feita com o colaborador Matheus, que após orientação armazenou as amostras sob congelamento, conforme recomendado.



Maria Fernanda Brandão



Tanka
CPF:

