

Visita do dia 19/04/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 19/04/2023	Hora: 15:30 até 18:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita técnica para controle de qualidade
Nutricionista: Rosecleia V. Santos

Área de preparo do sushi

- ✓ Verificado reaproveitamento de fios de nabo, que voltaram da distribuição do almoço para montagem do jantar, além disso foi armazenado na geladeira junto com os demais alimentos. Ação corretiva: colaboradores orientados sobre o risco de contaminação dessa prática, além disso oriento solicitar ao setor de compras que veja com o setor financeiro, a possibilidade de adquirir maior quantidade de nabo, para que seja feito o descarte corretos dos itens que retornam do salão



- ✓ Evidenciado salmão grelhado desfiado para preparo de pratos, armazenado na geladeira sem identificação. Ação corretiva: colaboradores orientados a fazerem a identificação do produto. (Corrigido durante a visita)



- ✓ Verificado durante a visita algumas baratas andando em várias áreas da cozinha. Ação corretiva: solicitar reforço do controle de pragas.



- ✓ Evidenciado piso com rejunte desgastado na área da salada .Ação corretiva: oriento fazer a reposição do rejunte, a fim de evitar o acúmulo de água e contaminação .
- ✓ Verificado caixa contendo peixe armazenados na câmara de resfriados para descongelamento sem identificação do devido processo.Ação corretiva: colaborador foi orientado a identificar os produtos com informações do processo de descongelamento. (Corrigido imediatamente após orientação).



- ✓ Verificado que a cortina instalada na área de preparo de sushi, está favorecendo o risco de contaminação dos pratos, visto que ela acaba tocando nos alimentos cada vez que alguém passa por ela. Ação corretiva: foi conversado com o responsável pela manutenção a respeito da troca da cortina por porta vai e vem, ele informou que irá verificar a possibilidade.



Cozinha quente

- ✓ Verificado algumas unidades de peru armazenados na câmara de resfriados para descongelamento sem identificação do devido processo. Ação corretiva: colaborador foi orientado a identificar os produtos com informações do processo de descongelamento. (Corrigido imediatamente após orientação).



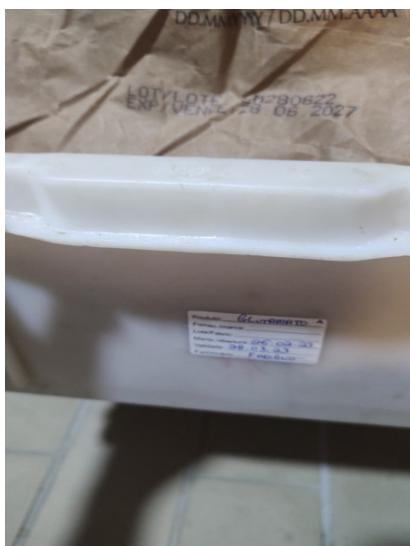
Câmaras

- ✓ Evidenciado câmara de resfriados com empoçamento de água no piso, devido a falhas na ligação hidráulica. Ação corretiva: colaborador orientado a fazer a limpeza do piso e responsável pela manutenção foi orientado a providenciar o reparo da ligação do cano o quanto antes.



Estoque

- ✓ Verificado no estoque um pacote contendo glutamato monossódico com identificação de validade secundária vencida em 28/03. Ação corretiva: colaboradores orientado a verificar a qualidade do produto e fazer a identificação correta, visto que o mesmo ainda está dentro da validade primária e foi apenas fracionado, sendo mantido em condições adequadas.



- ✓ Verificado pacote contendo cúrcuma aberto sem identificação. Ação corretiva: colaboradores foram orientado a identificar o produto.



19 de Abril de 2023.



Maria Fernanda Brandão

Nome:
CPF: