

Visita do dia 16/11/2023

| | |
|---|---|
| Cliente: Taiyoo | |
| Consultor(a): Maria Fernanda Brandão | E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br |
| Data: 16/11/2023 | Hora: 19:30 até 22:00h |

Observações Gerais / Objetivo: Visita realizada pela nutricionista Caroline Lopes

ESTOQUE SECO

- ✓ Produto apoiado apenas em lona
Ação corretiva: instalação de Pallets para armazenamento com distanciamento adequado do piso



ESTOQUE COZINHA

- ✓ Produto em contato com o solo
Ação corretiva: instalação de Pallets para armazenamento com distanciamento adequado do piso

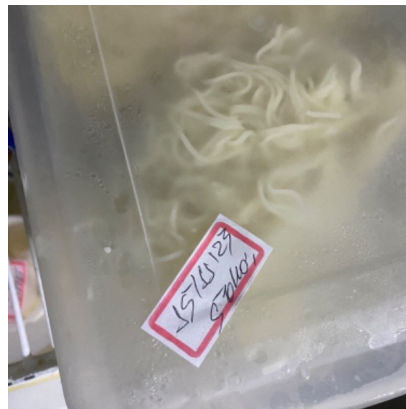
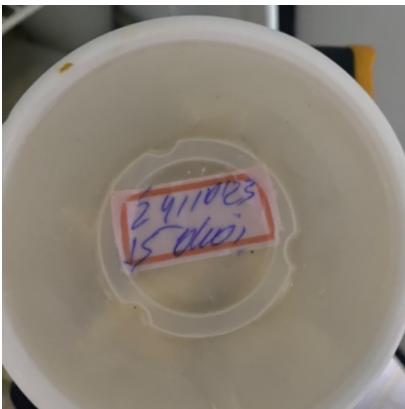


- ✓ Produtos de origem alimentar e utensílios apoiados de forma desorganizada.
Ação corretiva: organização correta do estoque, matéria prima alimentar em área dentro dos requisitos necessários e separadamente de utensílios. Organizador de forma segura e de fácil acesso e manipulação dos colaboradores.



ÁREA DE PRODUÇÃO/COZINHA

- ✓ Produtos com etiqueta sem identificação correta.
Ação corretiva: Além da data de abertura e nova validade, o produto deve ser identificado e se manipulado com o nome do manipulador.



- ✓ Produto com etiqueta indicando vencimento
Ação corretiva: colaborador orientado a descarte do produto. Sugiro controle periódico de estoque tanto de produtos in natura quanto refrigerados



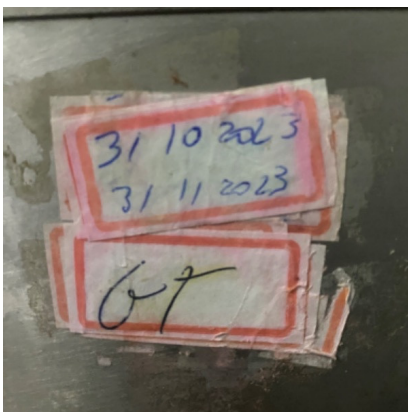
- ✓ Geladeira com borracha danificada, impedindo seu fechamento correto. Verifico temperatura acima do indicado.
Ação corretiva: manutenção assim que possível e realocar produtos em outro local de refrigeração com temperatura adequada.



- ✓ Recipiente com etiqueta danificada.
Ação corretiva: troca imediata da identificação com nova etiqueta contendo dados necessários.



- ✓ Produtos que saíram da câmara fria e transferidos para refrigeração mantendo mesma etiqueta.
Ação corretiva: após troca de área de armazenamento, as etiquetas devem ser devidamente ajustadas parando tempo de armazenamento correto para a nova temperatura.



- ✓ Leiteira sem tampa
Ação corretiva: troca para lixeira que possua tampa de acionamento por pedal, evitando contaminação cruzada e possível acúmulo de pragas e vetores.



ÁREA DE CONVIVÊNCIA/ARMAZENAMENTO DE CARNES

- ✓ Produtos retirados para descongelamento sem identificação.
Ação corretiva: Os alimentos em descongelamento para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso. O processo deve ser feito seguindo as orientações do fabricante, na sua ausência, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas.



Maria Fernanda Brandão



Taiyoo
CPF: