

Visita do dia 14/12/2022

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 14/12/2022	Hora: 09:00 até 14:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita diagnóstico

Recebimento

- ✓ Processo de recebimento realizado em frente ao banheiro masculino, gerando riscos de contaminação cruzada.



- ✓ Revestimento da parede avariado.



Banheiro masculino - Recebimento

- ✓ Ausência de identificação na porta do banheiro.



- ✓ Ausência de lixeira com tampa e acionamento por pedal.
- ✓ Ausência de papelreira abastecida.

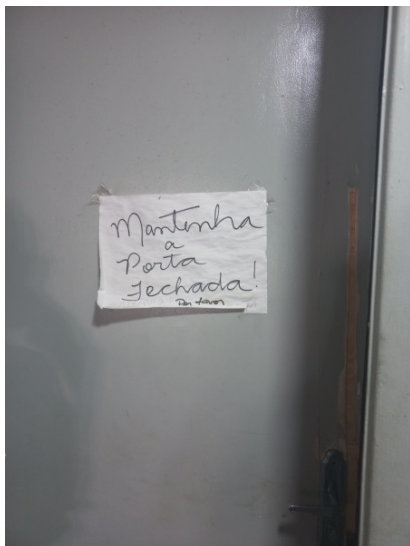


- ✓ Ausência de identificação no sabonete antisséptico.



Banheiro Feminino - Recebimento

- ✓ Ausência de identificação na porta.



- ✓ Papeleira avariada.



- ✓ Ausência de identificação no sabonete antisséptico.



Estoque de produtos de limpeza - Diário

- ✓ Presença de rolos de papel descobertos.



- ✓ Presença de jornais.



- ✓ Filtro de água sem identificação de troca do elemento filtrante.



- ✓ Presença de papelão para descarte diretamente no piso e desorganizado.

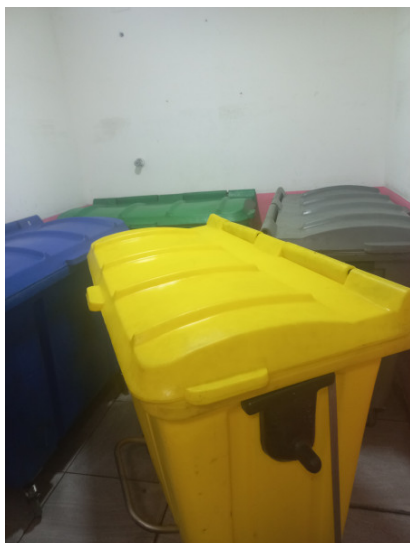


Área de descarte de resíduos

- ✓ Presença de sacos com lixo diretamente sobre o piso.



✓ Lixeiras sem identificação.



Estoque seco - Em transição

✓ Presença de caixa de gordura.



- ✓ Presença de itens de banheiro (registros e é encanamento).



Estoque seco - Transição para área de manipulação

- ✓ Presença de produto pronto para o consumo (ostras) fora de refrigeração.



- ✓ Ausência de climatização para que o local seja transformado em área de manipulação.
- ✓ Lâmpadas sem proteção.



- ✓ Piso com pontos de avaria.



- ✓ Revestimento da parede com pontos de avaria.



- ✓ Presença de extintor sendo utilizado para segurar a porta e sem identificação.



- ✓ Ausência de revestimento lavável nas paredes (há somente em alguns pequenos trechos do espaço).



- ✓ Presença de ovos sem identificação, informações de rastreabilidade (SIF, lote e fabricante) e armazenados fora de refrigeração.



- ✓ Presença de vidro reutilizado para armazenar conserva de pimenta de fabricação própria.



- ✓ Presença de conserva de pimenta armazenada fora de refrigeração.



Corredor das câmaras

- ✓ Tela de proteção do ralo avariada e solta.



- ✓ Piso com avaria no revestimento.



- ✓ Revestimento da parede com avaria.



- ✓ Presença de mesa de apoio obstruindo suporte de utensílios de limpeza.



- ✓ Presença de utensílios de limpeza na área de manipulação de alimentos.



- ✓ Presença de galão de óleo diretamente sobre o piso.



- ✓ Teto com presença de avaria.



Câmara refrigerada

- ✓ Presença de recorte do SIF em papelão em contato direto com o peixe.



- ✓ Ausência de organização dos diferentes gêneros alimentícios, gerando focos de contaminação cruzada.



Câmara congelada

- ✓ Revestimento do piso avariado e com presença excessiva de gelo.



Ilha de pré-preparo

- ✓ Tela mulimétrica da janela solta.



- ✓ Ausência de separação e identificação das pias de higienização de mãos e de utensílios.



- ✓ Piso avariado na área de guarda de utensílios.



- ✓ Na transição de guarda de utensílios para armazenamento de resíduos, sugere-se que seja fechado e climatizado o ambiente.



- ✓ Parede avariada.



- ✓ Sugere-se alteração de climatização com ar condicionado por climatização de ambiente de manipulação de alimentos.



Cozinha Quente

- ✓ Ausência de identificação nos produtos de uso diário.



- ✓ Presença de produtos manipulados fora de refrigeração (peixe e ostras).



- ✓ Última limpeza de coifa realizada em 30/05/22, deste modo com vencimento em 30/11/22.



- ✓ Tela de proteção dos ralos avariadas e soltas.



- ✓ Definição das pias com separação por funções.
Sugere-se que a da esquerda (cuba mais funda) seja separada para higienização de FLV e a da direita para higienização de utensílios.



- ✓ Presença de piso com pontos de avaria.



Cozinha fria

- ✓ Definição das pias com separação por funções.
Sugere-se que seja utilizada exclusivamente para higienização de utensílios



- ✓ Pia exclusiva de higienização de mãos com torneira com acionamento manual.



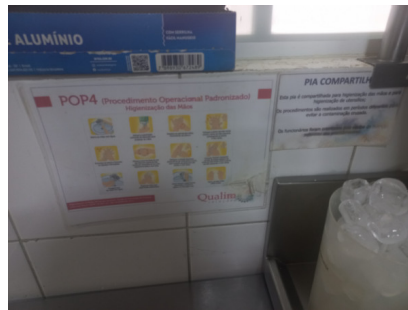
Lavagem de utensílios

- ✓ Ausência de local para passagem direto da louça suja, de modo que a louça suja passa pelo setor de confeitaria até chegar ao setor de lavagem.



Confeitaria

- ✓ Pia utilizada de forma incorreta. Isto é, compartilhada para higienização de mãos e utensílios.

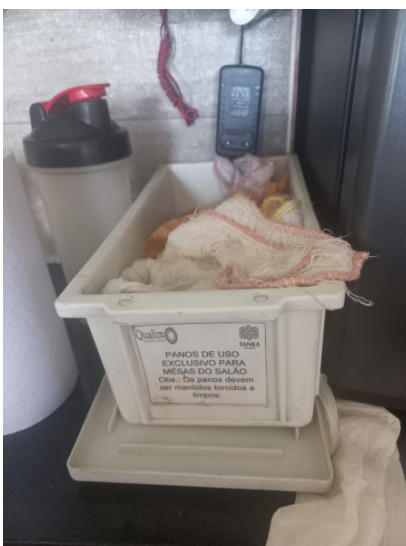


- ✓ Ausência de identificação para o extintor de incêndio.



Bar

- ✓ Presença de panos de algodão utilizados para limpeza de mesas.



- ✓ Presença de líquidos em recipientes com spray sem identificação.



- ✓ Definir separação das pias específicas para higienização de mãos e de utensílios.
Sugere-se que a pia mais próxima a papelreira seja utilizada para a higienização de mãos.



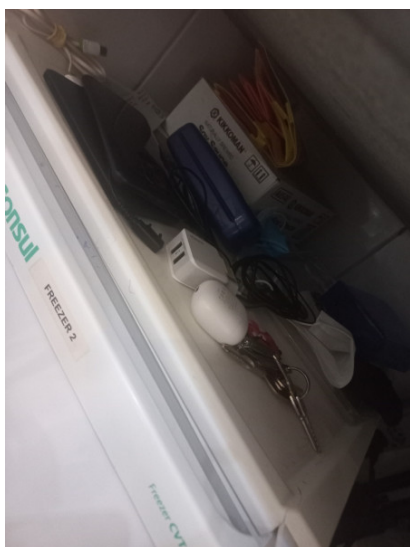
- ✓ Ausência de identificação no sabonete antisséptico.



- ✓ Lixeiras com pedal avariado.



- ✓ Presença de objetos de uso pessoal.



- ✓ Presença de lixeira sem pedal e com fechamento que permite contaminação do ambiente.



- ✓ Presença de ventilador próximo a área de manipulação de alimentos.



Piso superior

- ✓ Parede com pontos de avaria.

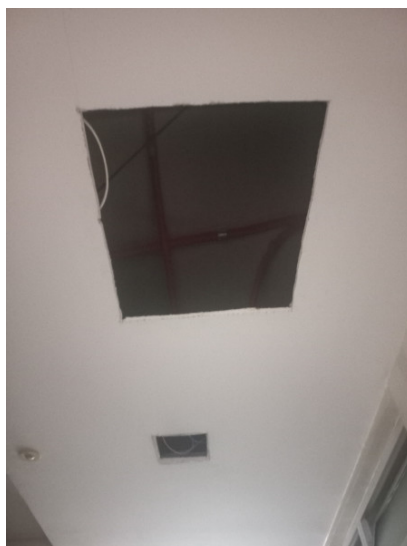


- ✓ Presença de materiais de construção e entulhos armazenados no corredor próximos à produtos alimentícios.





✓ Teto avariado.



✓ Parede com passagem de canos com pontos que propiciam a entrada de pragas e vetores.



Refeitório dos colaboradores.

- ✓ Presença encanamento exposto.



- ✓ Lâmpadas sem proteção.



- ✓ Revestimento da parede avariado.



- ✓ Presença de cuba em desuso.



- ✓ Presença de produtos manipulados e abertos armazenados sob refrigeração sem identificação.



Estoque do refeitório

- ✓ Presença de extintor de incêndio diretamente sobre o piso e sem identificação.



- ✓ Ausência de tela milimétrica nas janelas.



- ✓ Ausência de pia exclusiva para higienização de mãos.



- ✓ Papeleira avariada.



- ✓ Ausência de sabonete antisséptico para higienização correta das mãos. Colaboradora teferé utilizar detergente para higienizar as mãos.
- ✓ Equipamento de refrigeração com área do motor avariada, gerando exposição e ponto de abrigo de pragas e vetores.



- ✓ Tela milimétrica da janela avariada.



Maria Fernanda Brandão



Tanka
CPF: