

Visita do dia 17/11/2023

Cliente: Taiyoo	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 17/11/2023	Hora: 19:30 até 22:00h

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

Realizo acompanhamento do serviço do jantar.

ÁREA DE PRODUÇÃO/COCÇÃO

- ✓ Nesta área foi feito acompanhamento dos colaboradores responsáveis pelos pratos quentes. Preparações realizadas de forma organizada porém noto pontos importantes:
 - alta temperatura do ambiente;
 - manipulação dos alimentos muito próximo ao fogo sem utensílios adequados;
 - falta de pia específica para higienização de mãos;
 - matéria prima para pratos como yakisoba expostas a alta temperatura do ambiente pelo período funcionamento da produção.



- ✓ Identifico geladeira com borracha danificada impedindo fechamento da porta, ainda sem manutenção. E freezer ao lado com a borracha apresentando acúmulo de sujidades.
Ação corretiva: manutenção e troca das borrachas assim como limpeza periódica evitando acúmulo de sujeira.



- ✓ Carne bovina sem identificação necessária
Ação corretiva: após retirados da embalagem original a carne precisa receber nova identificação contendo nome do

produto, marca, lote, data de manipulação, nova data de validade e o CIF do produto. Pode ser utilizada também recorte da embalagem original que contenham as informações do fabricante.

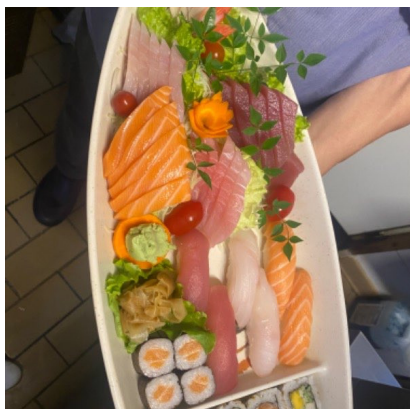


- ✓ Carne bovina com etiqueta de identificação do próprio fabricante após manipulada. Ótimo !!



PREPARAÇÕES FRIAS/SUSHI

- ✓ Nesta área foi feito acompanhamento dos colaboradores responsáveis pelos pratos frios. Preparações realizadas de forma organizada, geladeiras contendo pescados mantendo boa temperatura durante todo tempo de produção.
Noto pontos importantes:
 - Utilização de um único Perflex para limpeza da faca e tábua após cada corte
 - Recipiente contendo água inicialmente para umedecer dedos e faca para manipulação e corte do Shari (arroz), porém umedecida também comanda de pedido para fixar na porta da da geladeira (neste caso colaborar foi orientado logo em seguida quanto aos riscos).



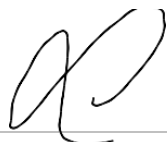
ESTOQUE COZINHA

- ✓ Área melhor organizada em comparação a última visita. Muito bem !



ENTRADA DA COZINHA

- ✓ Dispenser de papel sendo periodicamente reabastecido. Excelente !



Maria Fernanda Brandão



Taiyoo
CPF: