

Visita do dia 08/11/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 08/11/2023	Hora: 13:30 até 16:50h

Observações Gerais / Objetivo: Parte do tempo de visita foi utilizado para realizar treinamento de Boas Práticas com os colaboradores dos setores da ilha e sushi.

E as demais para acompanhamento do controle de qualidade.

Treinamento de Boas Práticas

- ✓ Realizada aplicação de treinamento de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos para os colaboradores dos setores de sushi e ilha.

REGISTRO DE PRESENÇA - TREINAMENTO

DATA: 08/11/2023 HORA: 13:30

UNIDADE: Cozinha Pastelaria

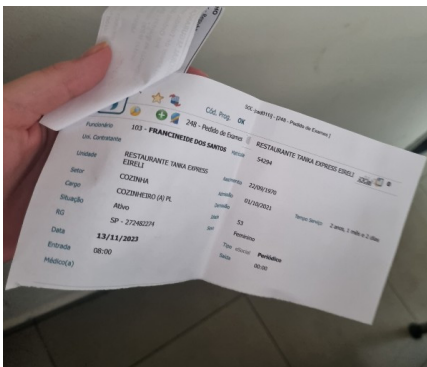
CONTEÚDO:
 Para Manter a Manipulação de Alimentos

PARTICIPANTES			
NOME	RS	ASSINATURA	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

Maria Fernanda Brandão
 Responsável Treinamento
 CEN-3 6292

ASO Periódico

- ✓ Entregue recipiente de coleta e instruções para realização de exame periódico para a colaboradora Francineide.



Assinatura: 103 - FRANCINEIDE DOS SANTOS

Unidade: RESTAURANTE TANKA EXPRESS - ILHA

Setor: COZINHA

Cargo: COZINHEIRO(A) PL

Matrícula: Adm - SP - 27240201

Data: 13/11/2023

Horário: 08:00

Assinatura: RESTAURANTE TANKA EXPRESS - ILHA

Setor: COZINHA

Cargo: COZINHEIRO(A) PL

Matrícula: Adm - SP - 27240201

Data: 13/11/2023

Horário: 08:00

Salada

- ✓ Recipientes utilizados para armazenar embalagens de produtos abertos do setor da salada no estoque com acúmulo de sujidades.
Ação corretiva: Limpeza.



Estoque

- ✓ Paletes utilizados no estoque com presença de sujidades.
Ação corretiva: Limpeza.



Sobremesas

- ✓ Presença de recipiente contendo pão de mel preparado sem identificação.
Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto manipulado com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.



- ✓ Presença de recipiente contendo bolo sabor leite em pó sem identificação.
Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto manipulado com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.



Sushi

- ✓ Recipientes utilizados para armazenar embalagens de produtos abertos do setor do sushi no estoque com acúmulo de sujidades.
Ação corretiva: Limpeza.



- ✓ Presença de lula manipulada armazenada em recipiente contendo duas identificações: uma referente a lula, porém com validade vencida em 07/11/23 e outra referente ao peixe olhete com validade de 09/11/23, porém não havia olhete armazenado neste recipiente.
Ação corretiva: Atenção ao identificar os produtos para evitar duplicidade de identificação, bem como realizar o controle de validade minucioso para evitar produtos vencidos.
Ação corrigida pelo colaborador após orientação.



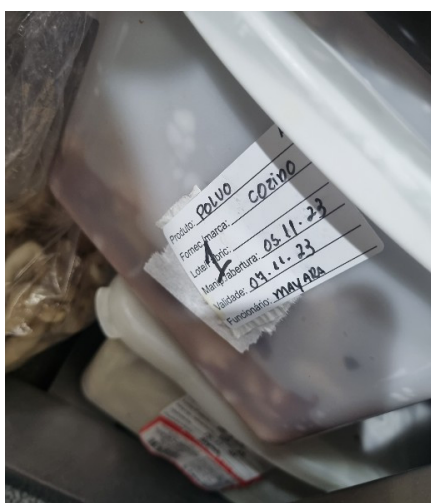
- ✓ Presença de produtos armazenados em sacolas de transporte dentro do equipamento de refrigeração do setor.

Ação corretiva: Proibido. Ao armazenar os produtos, retirar da embalagem de transporte e, se necessário, transferir para saco transparente próprio para o contato com alimentos.



Cozinha Quente

- ✓ Presença de um recipiente contendo polvo cozido com validade na identificação vencida em 07/11/23.
- Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



Câmara Congelada

- ✓ Presença de diversos gêneros alimentícios armazenados sem a devida segregação (Exemplo: Peixe armazenado sobre frango, carne bovina armazenada ao lado de frutos do mar etc).
Ação corretiva: Converso com estoquista Rogério e definimos incluir identificações dentro da câmara com a setorização de onde ficará cada tipo de proteína a partir da definição em conjunto minha com ele. Será realizada a implementação na próxima semana.



- ✓ Realizado descarte de amostras com data de descarte entre 27/10 e 06/11/20323.



Ilha - Área de Fritura e Distribuição

- ✓ Presenciado dois curtos circuitos seguidos com presença de faíscas durante a circulação de dois colaboradores na área. Verifico que os fios estão sem proteção e expostos, o que pode gerar riscos como o incidente presenciado.
Ação corretiva: Manutenção e proteção dos fios.



Maria Fernanda Brandão