

## Visita do dia 14/11/2023

<b>Cliente:</b> Tanka	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 14/11/2023	<b>Hora:</b> 16:30 até 19:00h

**Observações Gerais / Objetivo:** Visita de supervisão para acompanhamento do controle de qualidade realizada por Maria Fernanda Brandão.

### Estoque

- ✓ Interruptor com presença de sujidades.  
Ação corretiva: Limpeza.



### Cozinha Quente

- ✓ Interruptor da área de manipulação da cozinha quente com presença de sujidades.  
Ação corretiva: Limpeza.



- ✓ Presença de camarão manipulado armazenado junto a vegetais in natura dentro da câmara fria.  
Ação corretiva: Armazenar separadamente para evitar contaminação cruzada.



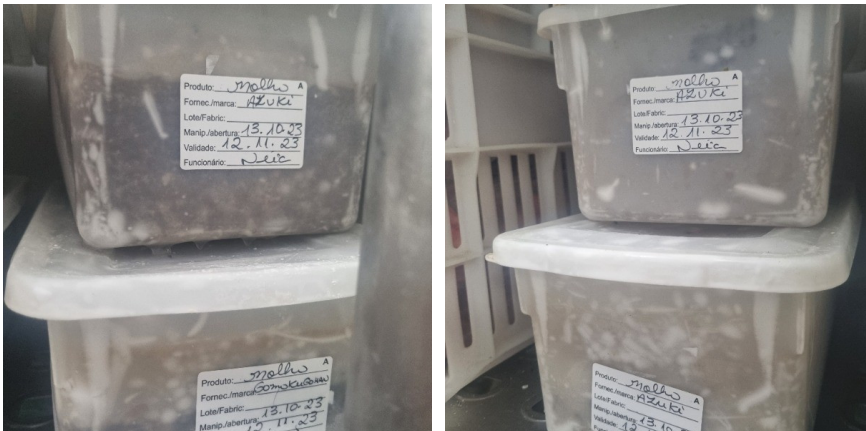
- ✓ Presença de macarrão cozido armazenado junto a vegetais in natura, gerando foco de contaminação cruzada.  
Ação corretiva: Armazenar separadamente os diferentes gêneros alimentícios para evitar contaminação cruzada.



- ✓ Ao entrar na câmara, presencio colaborador manipulando macarrão cozido diretamente com as mãos sem a utilização de utensílio.  
Ação corretiva: Ao manipular os alimentos para transferência de recipiente, como neste caso, utilizar utensílio. Pois, mesmo que o colaborador tenha higienizado as mãos para acessar a câmara, ele tocará na porta para acessá-la, bem como na japonsa para vesti-la antes de entrar na câmara, o que pode gerar contaminação do alimento.

## Salada

- ✓ Presença de produtos armazenados dentro da câmara congelada com validade na identificação vencida em 12/11/23.



- ✓ Presença de produtos de diferentes gêneros alimentícios armazenados juntos (Carne bovina com vegetais e massa congelada).  
Ação corretiva: Ao armazenar os produtos, separar os diferente gêneros alimentícios para evitar contaminação cruzada.



#### Amostras

- ✓ Realizado o descarte das amostras com data de descarte entre 07/11/23 a 13/11/2023.



#### Sushi

- ✓ Ausência de preenchimento da planilha de controle de temperatura dos itens do buffet no almoço de hoje (14/11/23).  
Ação corretiva: Orientado o colaborador Luiz sobre o preenchimento regular das planilhas.

## Ilha

- ✓ Ausência de preenchimento de controle de temperatura de todos os itens de responsabilidade do setor (equipamentos, buffet e óleo).  
Ação corretiva: Preencher regularmente e adequadamente todos os controles.

## Sobremesa

- ✓ Presença de embalagem de amido de milho com validade vencida na identificação em 09/11/23.  
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



- ✓ Ausência de identificação em embalagem de leite em pó aberta.  
Ação corretiva: Realizar a identificação dos produtos logo após a utilização.



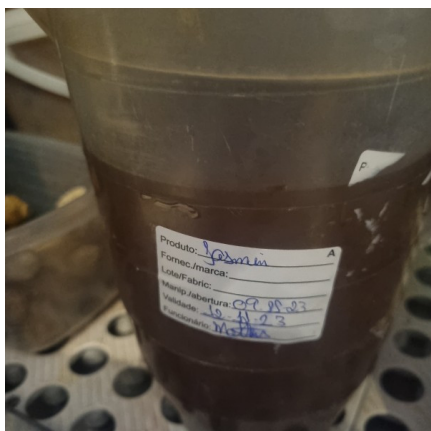
## Bar

- ✓ Presença de frutas manipuladas sem identificação (mamão e melancia).  
Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto manipulado.

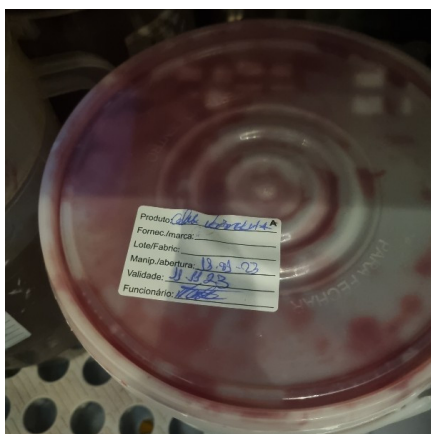




- ✓ Presença de chá com validade vencida em 12/11/23.  
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



- ✓ Presença de calda de morango com validade vencida na identificação em 11/11/23.  
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.



- ✓ Equipamento de frozen yogurt desligado no intervalo entre o almoço e o jantar, de modo que o produto estava em temperatura inadequada e de risco (cerca de 24°C).  
Ação corretiva: Manter os produtos sob controle adequado de temperatura, neste caso, manter o equipamento ligado para que o produto se mantenha frio.



Maria Fernanda Brandão