

## Visita do dia 15/06/2023

<b>Cliente:</b> Tanka	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 15/06/2023	<b>Hora:</b> 10:15 até 12:45h

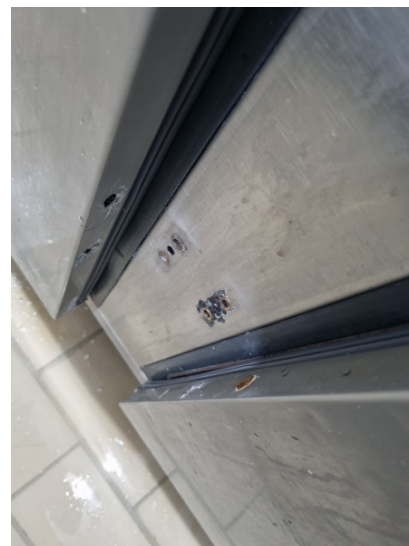
**Observações Gerais / Objetivo:** Visita de supervisão realizada por Maria Fernanda Brandão.

### Manutenção/ Obra

- ✓ Vestiário feminino: Previsão de início na próxima semana com término em aproximadamente 1 semana e meia. Alinhado com Fabiano.
- ✓ Refeitório e Cozinha do Refeitório: Iniciará os reparos e ajustes após o término do vestiário feminino. Alinho com Fabiano.
- ✓ Câmara Refrigerada: Reparo para o emcamamento, de modo que fique embutido na parede e não tenha mais vazamento será realizado somente em dezembro quando não houver atividades no restaurante, pois para isso, é necessário que o equipamento seja desligado e não seja utilizado. Alinhado com Fabiano.
- ✓ Câmara Congelada: Reparo do piso será realizado somente quando o restaurante não estiver em atividade, isto é, em dezembro. Para a realização da troca do piso é necessário que o equipamento seja desligado e não seja utilizado. Alinha com Fabiano.
- ✓ Incluído tela milimétrica para proteção e inibia a entrada de pragas e vetores no estoque do bar (205) enquanto o vidro é confeccionado nas medidas corretas na vidraçaria. Parabéns!  
Após a entrega do vridro será realizado a troca, conforme alinhado com Fabiano (previsão de entrega em 16/06/23).



- ✓ Portas da área de manipulação da ilha com vedação incorreta, devido a ausência de batedores, impactando na manutenção da temperatura adequada. Alinhado com Fabiano a inclusão de batedores ainda hoje (15/06/23).



#### Limpeza das Coifas

- ✓ Previsão de realização entre 26/06 e 03/07, conforme agendado pelo Fabiano. Após a realização do serviço o documento será enviado para a equipe de qualidade para que possa ser incluído na pasta de documentos técnicos

#### AVCB

- ✓ Documento em tramitação para emissão de acordo com a vistoria do Corpo de Bombeiros. Informado pelo Fabiano que em breve será emitido e enviado para controle da equipe de qualidade e inclusão na pasta de documentos técnicos.

#### Estoque

- ✓ Presença de carne moída congelada sem identificação de descongelamento e em caixa vazada armazenada dentro da câmara resfriada (descongelamento do produto realizado pelo estoquista).  
Acaocorretiva: Oriento a manutenção do processo de descongelamento somente em caixas fechadas para evitar o escoamento de sangue ou líquido de descongelamento, além de inclusão de identificação de descongelamento do produto.  
Ação corrigida pelo Rogério após orientação.



- ✓ Presença de 14 embalagens de cone para sobremesa com validade vencida em 25/05/23.  
Ação corretiva: Verificar possibilidade de troca junto ao fornecedor ou realizar descarte, caso a troca não seja possível.



#### Sobremesa / Confeitaria

- ✓ Produtos identificados, área limpa e organizada e preenchimento de controles adequado. Parabéns!

#### Sushi

- ✓ Área limpa, prganizada, com produtos identificados e controles devidamente preenchidos. Parabéns!

#### Cozinha Quente

- ✓ Área limpa, organizada, com produtos devidamente identificados e separados por gênero nos equipamentos de refrigeração e freezer, conforme orientação anterior, evitando a contaminação cruzada. Parabéns!





- ✓ Ausência de preenchimento na planilha de controle de troca do óleo utilizado para frituras.  
Ação corretiva: Preencher a planilha todas as vezes que realizar a troca do óleo.

DATA	TEMPERATURA	TROCA	OBSERVAÇÕES
01.03.23	170		
02.03.23	170		
03.03.23	170		
04.03.23	170		
05.03.23	170		
06.03.23	170		
07.03.23	170		
08.03.23	170		
09.03.23	170		
10.03.23	170		
11.03.23	170		
12.03.23	170		
13.03.23	170		
14.03.23	170		
15.03.23	170		
16.03.23	170		
17.03.23	170		
18.03.23	170		
19.03.23	170		
20.03.23	170		
21.03.23	170		
22.03.23	170		
23.03.23	170		
24.03.23	170		
25.03.23	170		
26.03.23	170		
27.03.23	170		
28.03.23	170		
29.03.23	170		
30.03.23	170		
31.03.23	170		

- ✓ Presença de itens manipulados da cozinha quente armazenados na câmara congelada, ocupando espaço de armazenamento de itens não manipulados (insumos) e gerando focos de contaminação cruzada.  
Ação corretiva: Destinar a câmara congelada apenas para o armazenamento de amostras (em local separado dentro da câmara) e matérias-primas (itens não manipulados).

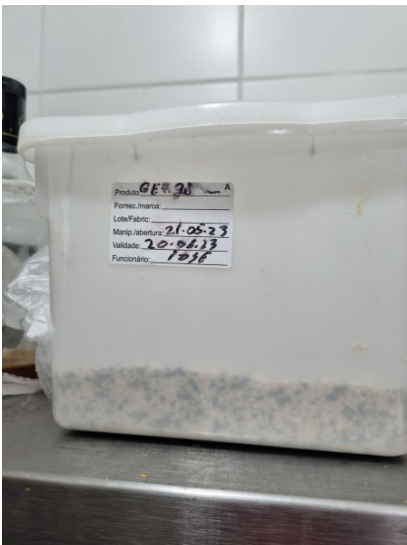
### Salada

- ✓ Área limpa e organizada, com produtos identificados e todos os controles preenchidos adequadamente. Parabéns!
- ✓ Presença de uma embalagem de cogumelo com preenchimento incorreto na identificação. Isto é, abertura em 10/06 e validade em 09/06.  
Ação corretiva: Orientado a correção da identificação, alterando a informação de validade para 09/07/23.





- ✓ Gergelim com identificação sem informações de rastreabilidade (lote e marca).  
Ação corretiva: Incluir as informações de rastreabilidade na identificação (lote e marca).



- ✓ Lixeira do setor com pedal quebrado.  
Ação corretiva: Providenciar nova lixeira com acionamento por pedal funcionante.





- ✓ Prateleira inferior do balcão refrigerado com acúmulo de sujidades.  
Ação corretiva: Limpeza mais frequente do equipamento.



- ✓ Dentro da câmara fria, há presença de carne bovina em processo de descongelamento utilizada pelo setor da ilha em caixa vazada e sem identificação.  
Ação corretiva: Manter o padrão de descongelamento dos produtos em caixa fechada para evitar escoamento de sangue e líquidos do descongelamento nos produtos, além de identificar sempre que o alimento passar pelo processo de descongelamento.



- ✓ Ausência de identificação em produtos manipulados para utilização do setor no buffet para o preparo de massas de acordo com a solicitação do cliente.  
Ação corretiva: Identificar ao menos com a informação de "uso do dia + data do dia de uso".



- ✓ Presença de carne manipulada sem informação de rastreabilidade (SIF) na identificação.  
Ação corretiva: Adquirir e receber somente produtos com procedência adequada. Sempre ao manipular os produtos de origem animal, incluir a informação de rastreabilidade (SIF) na identificação.



Produto: *Carne Moída A*  
Fornecedor: *Falta SIF*  
Lote/Fabricação: *071061*  
Manipulação/Abertura: *06/03*  
Funcionário: *0*

#### Bar e Estoque do Bar

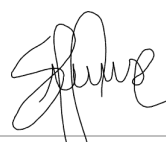
- ✓ Setor limpo, organizado, com produtos devidamente identificados e controles preenchidos. Parabéns!

#### Acompanhamento do Buffet do Almoço

- ✓ Foi realizado o acompanhamento da montagem do buffet do almoço e abertura do serviço nos 30 minutos iniciais. Temperaturas adequadas, buffet limpo e organizado. Verificado também a realização de coleta de amostras e medição de temperatura pelos colaboradores. Parabéns!



Maria Fernanda Brandão



Tanka  
CPF: