

Visita do dia 22/06/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 22/06/2023	Hora: 15:30 até 18:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita técnica para controle de qualidade

Sushi área de preparo

- ✓ Evidenciado freezer vertical utilizado como refrigerador com borracha rasgada. Ação corretiva: Oriente providenciar a compra de nova borracha para troca, a fim de garantir a correta conservação dos alimentos.



Câmara de resfriados

- ✓ Evidenciado piso com acúmulo água, e ainda observado alguns alimentos sendo descongelados em caixas plásticas vazadas. Ação corretiva: Conforme já falado em visitas anteriores o cano de água da câmara precisa ser arrumado (encaixado de forma correta), pra evitar esse acúmulo de água no piso. Sobre as caixas, já sugeri e solicitei a compra.



Ilha/ Buffet

- ✓ Verificado ralo, localizado na área do buffet, com partes soltas, risco de acidentes e entrada de pragas. Ação corretiva: Solicitei ao Fabiano(manutenção) a fixação das partes soltas e instalação de uma grelha que está faltando, a fim de impedir a entrada de pragas e prevenir acidentes dos colaboradores.



- ✓ Evidenciado planilhas da ilha buffet não estão sendo preenchidas no mês de junho, segundo o Líder Zé, eles estão sobrecarregados e não estão tendo tempo para fazerem os registros . Ação corretiva: orientei novamente para que façam o preenchimento das planilhas, pois esses registros são documentos obrigatórios e devem ser feitos periodicamente.
- ✓ Verificado diversos alimentos armazenados na geladeira da ilha sem identificação. Ação corretiva: colaboradores orientados a fazer a identificação dos alimentos.



- ✓ Verificado novamente carne armazenada no freezer sem nenhuma identificação de rastreabilidade. Conversei com o Zé ele disse que essa carne já chega dessa forma, filetada em forma de carpaccio e sem identificação. Ação corretiva: Oriente que seja solicitado ao açougue que envie as informações de origem da carne, para que assim possamos ter a rastreabilidade do produto e evitar conflitos com órgãos fiscalizadores.



Refeitório

- ✓ Verificado alguns alimentos a abertos sem identificação. Ação corretiva: colaboradora orientada a identificar os produtos.



- ✓ Verificado alguns colaboradores das áreas da cozinha quente e sushi com barba por fazer, os mesmos foram orientados sobre a necessidade de manter barbas feitas, ficaram de resolver ainda hoje.

22 de Junho de 2023.



Maria Fernanda Brandão



Diego
CPF: