Visita do dia 28/03/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	**E-mail:** mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 28/03/2023	**Hora:** 16:40 até 19:10h

Observações Gerais / Objetivo: Visita Técnica para controle de qualidade
Nutri: Rosecleia V. Santos

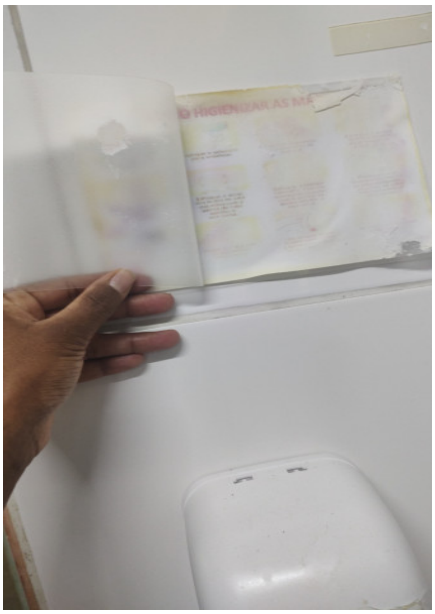
Área de manipulação Sushi

- ✔ Verificado geladeira utilizada para armazenamento dos pratos prontos com temperatura acima do recomendado (17C). Ação corretiva: Verificar a manutenção do equipamento ou troca, a fim de garantir a conservação adequada dos pratos.

- ✔ Verificada a higienização de utensílios na pia, no mesmo horário onde estava sendo feito a montagem dos pratos, risco de contaminação cruzada.Ação corretiva: solicito designar um colaborador para fazer a higienização na área de lavagem de utensílios já existente e reservada para este fim.

Cozinha quente

- ✔ Verificado que a plaquinha de higienização de mãos está quase totalmente apagada. Ação corretiva: novas plaquinhas já foram enviadas para gráfica pela equipe Stinchi e serão entregues em breve a fim de garantir a correta compreensão das instruções de lavagem de mãos e manter o estabelecimento em conformidade com a legislação.



- ✔ Verificado presença de baratas vivas andando na área da cozinha quente durante o preparo de alimentos, conforme fotos,.
  Ação corretiva: Solicitar o reforço do controle de pragas, solicitar também que a empresa que faça um plano de ação para o combate dessas pragas de forma efetiva.

Área de pré preparo da ilha

✔ Verificado que a bancada de apoio localizada no centro da área está com alguns pontos de oxidação (ferrugem). Ação corretiva: providenciar a pintura ou outro método que retire o ferrugem, a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

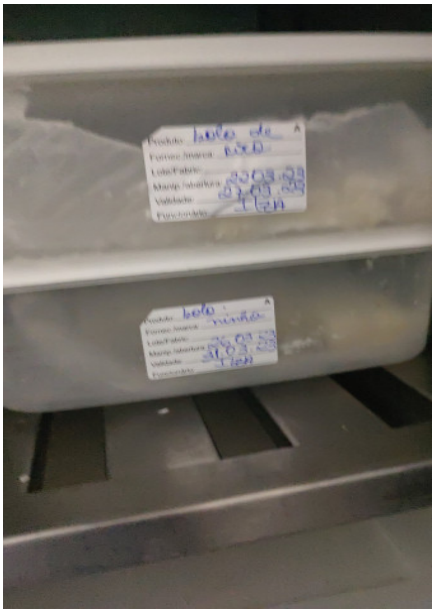
Câmara resfriada e congelada

✔ Verificado empoçamento de água no piso da câmara resfriada. Ação corretiva: Providenciar a limpeza da área e verificar a possibilidade de troca do piso, visto que o piso que está na câmara favorece o acúmulo de água.

✔ Verificado porta da câmara com excesso de sujidades, (limo). Providenciar reforço na limpeza.

Área da confeitaria

✔ presença de bolo de pão de mel com validade vencida em 26/03 e bolo de coco com validade vencida em 27/03. Colaboradora informou que os produtos eram novos e que só esqueceram de trocar a etiqueta. Ação corretiva: orientei a fazer a identificação correta dos produtos.



Observações

✔ Fiz o descarte das amostras com período de validade de 23/03 a 27/03.

✔ Verificado ovos com identificação do SiF conforme orientação feita em visita anteriores. Parabéns !

✔ Verificado chá sendo resfriado em cama de gelo, conforme orientado em visitas anteriores. Parabéns!

28 de Março de 2023.

Maria Fernanda Brandão