

Visita do dia 18/05/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 18/05/2023	Hora: 13:20 até 16:30h

Observações Gerais / Objetivo: Visita de supervisão realizada pela nutricionista Maria Fernanda, além de ter levado para treinamento em campo a nutricionista Daisy sob minha supervisão. Pequena parte do tempo de visita foi utilizado para conferência das planilhas impressas e encadernadas e disponibilização aos colaboradores. De modo que, ficou pendente apenas uma encadernação de planilhas de controle de troca e temperatura do óleo para o setor da ilha (foi entregue apenas para o setor de cozinha quente). A recolha dos documentos já preenchidos foi solicitado para que a nutricionista Rose realize em sua próxima visita e os archive adequadamente. No mais, a maior parte do tempo foi utilizada para visita de qualidade geral e orientação dos colaboradores.

Freezer - Cozinha Quente

- ✓ Presença de produtos de diferentes gêneros alimentícios armazenados sem a devida separação, gerando focos de contaminação cruzada (Exemplo: Carne suína, peixe e frutos do mar armazenados uns sobre os outros).
Ação corretiva: Mesmo que, dentro de um único equipamento, realizar a separação dos itens para que fiquem em regiões distintas do freezer, evitando a contaminação cruzada. Orientado ao colaborador do setor.



Armário de armazenamento de descartáveis e itens de limpeza

- ✓ Porta com presença de sujidades, principalmente do lado externo da porta.
Ação corretiva: Limpeza.



Estoque

- ✓ Presença de embalagem de chocolate fracionado branco aberta sem identificação.
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade e nome do responsável.
Orientado a colaboradora do setor da confeitaria.



- ✓ Presença de 02 embalagens de condimento a base de pimenta vermelha sem identificação após aberto.
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade e nome do responsável.
Orientado ao colaborador do setor.



- ✓ Presença de batatas recebidas e armazenadas em sacaria, o que pode gerar focos de pragas e vetores, além de acúmulo de sujidades e contaminação.

Ação corretiva: Ao receber os produtos, retirá-los da sacaria. Oriente novamente ao estoquista sobre a prática adequada.



Área de Manipulação - Ilha

- ✓ Presença de avental plástico (utilizado para lavagem de utensílios) pendurado sobre a papeleira, dificultando o uso de papel para enxugar as mãos.
Ação corretiva: Providenciar a instalação de ganchos para que os aventais sejam pendurados. Por hora, não os pendurar desta forma. Orientado aos colaboradores da ilha para que guardem o EPI corretamente e ao colaborador da manutenção para providenciar a instalação de ganchos.



- ✓ Porta do balcão refrigerado avariada, ausente de batedor para o correto fechamento da mesma, garantindo a vedação e a manutenção adequada da temperatura do equipamento.
Ação corretiva: Oriente ao colaborador de manutenção para realizar a instalação do mesmo.



- ✓ Presença de carne suína congelada armazenada em saco rasgado e sem identificação, deixando o produto exposto e sem controle de validade e rastreabilidade.
Ação corretiva: Armazenar de modo a manter o produto vedado e identificar incluindo informações de rastreabilidade (Lote, marca e SIF). Orientado ao líder do setor para correção.



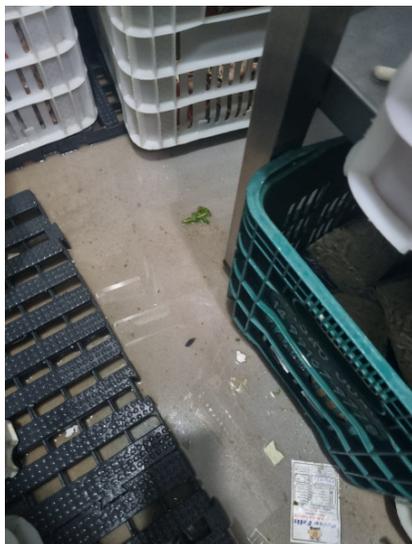
Câmara Congelada

- ✓ Presença excessiva e desorganizada de itens, de modo a conter itens manipulados sem a devida separação gerando contaminação cruzada, além de caixas mal empilhadas e caídas.
Ação corretiva: Priorizar o armazenamento de itens manipulados nos freezers de cada setor e os demais itens organizar de modo a evitar contaminação cruzada e respeitar o empilhamento.



Câmara Refrigerada

- ✓ Piso com excesso de água e presença de sujidades.
Ação corretiva: Limpeza.



Área de manipulação / Pré-preparo da Cozinha Quente

- ✓ Presença de molhos armazenados fora de refrigeração.
Ação corretiva: Após o preparo deve-se armazenar os produtos sob refrigeração ou congelamento. Se necessário, deve-se realizar o processo de resfriamento utilizando recipiente com gelo embaixo até que o preparo atinja 60°C, conforme passo a passo orientado anteriormente.



- ✓ Equipamentos de refrigeração contendo produtos manipulados sem a devida separação de gêneros, gerando focos de contaminação cruzada (Exemplo: Molhos, carne suína, peixe e frutos do mar armazenados juntos nas mesmas prateleiras).
Ação corretiva: Armazenar separadamente, definindo uma prateleira para cada gênero, evitando a contaminação cruzada.



Estoque de Bebidas / Bar - 205

- ✓ Presença de balde contendo chá disposto diretamente sobre o piso e fora de refrigeração.
Ação corretiva: Deve-se dispor os baldes contendo chá sob refrigeração e, se necessário, antes realizar o processo de resfriamento com gelo em recipiente até que o produto atinja 60°C e em seguida armazenar sob refrigeração.



- ✓ Máquina de gelo com acúmulo de sujidades, principalmente na parte interna da tampa.
Ação corretiva: Limpeza.



- ✓ Piso embaixo dos paletes com sujidades.
Ação corretiva: Limpeza.



- ✓ Paletes utilizados para colocar embaixo das embalagens de frozen com sujidades.
Ação corretiva: Limpeza.



- ✓ Ausência de vidro ou tela ou qualquer tipo de proteção na janela, gerando grande risco de queda e entrada de pragas e vetores.
Ação corretiva: Oriento o colaborador de manutenção para que realize a inclusão, por hora, ao menos de tela urgentemente, enquanto o vidro está sendo providenciado pelo vidraceiro.





Maria Fernanda Brandão



Eunice
CPF: