

Visita do dia 31/05/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 31/05/2023	Hora: 09:20 até 12:00h

Câmara Refrigerada

- ✓ Presença de alimento sendo armazenado em sacola plástica de transporte, gerando riscos de contaminação.
Ação corretiva: Proibido utilizar sacolas de transporte para o armazenamento de produtos. Armazená-los em sacos transparentes próprios para o contato com alimentos.
Ação corrigida pelo colaborador Rogério após orientação.



- ✓ Presença de produtos em processo de descongelamento armazenados em caixa vazadas, gerando acúmulo de líquido proveniente do descongelamento tanto sobre o piso quanto sobre os demais recipientes.
Ação corretiva: Utilizar sempre caixas plásticas não vazadas e recipientes não vazados (não utilizar escorredores sem o apoio de outro recipiente embaixo) para colocar os produtos sobre o processo de descongelamento, evitando assim o escoamento de líquidos sobre o piso, prateleiras, outros alimentos e consequentemente evitando a contaminação cruzada. Além disso, manter sempre a última prateleira para os alimentos em descongelamento.
Ação corretiva foi orientada ao líder de todos os setores que deverão cumprir e supervisionar as suas equipes para que cumpram o determinado. Além disso, o estoquista Rogério foi orientado a separar e disponibilizar caixas fechadas para as equipes.



- ✓ Presença excessiva de água nas prateleiras, sobre os recipientes e sobre o piso, gerando grande risco de proliferação de micro-organismos. Parte da água é proveniente de vazamento de água no equipamento e parte proveniente do descongelamento de produtos em caixas vazadas.
Ação corretiva: Para o descongelamento de produtos seguir a orientação do item acima e quanto ao escoamento de água realizar manutenção.





- ✓ Presença de escoamento de água proveniente de degelo do equipamento, que gera goteiras sendo aparada por um balde.

Ação corretiva: Manutenção.



Estoque

- ✓ Presenciado de colaboradores do estoque arrastando caixas contendo produtos alimentícios diretamente sobre o piso.
Ação corretiva: Colaboradores orientados a utilizar o carrinho pra transportar as caixas contendo os alimentos ou uma caixa vazada vazia embaixo das demais que possuem alimento, evitando assim o risco de contaminação.
- ✓ Presença de ovos sem identificação e informações de rastreabilidade.
Ação corretiva: Identificar com as informações de rastreabilidade (lote, SIF e fabricante) e validade do produto.
Orientado ao estoquista Rogério.



Salão / Buffet

- ✓ Presença de repelente em tomada próximo a área do buffet, gerando risco de contaminação química dos utensílios e alimentos expostos ao consumo dos clientes.
Ação corretiva: Proibido, pois o mesmo gera contaminação química de utensílios e alimentos. Retirar.
Após orientação do colaborador Diego, o mesmo foi retirado.



Área de lavagem de utensílios

- ✓ Presença de encanamento aberto para escoamento de água em ralo próximo.
Ação corretiva: Manutenção.



Acompanhamento do buffet do almoço

- ✓ Realizado o acompanhamento da montagem do buffet do almoço e do início do serviço. Preparações bem apresentadas e dentro da faixa adequada de temperatura de exposição. Buffet limpo e organizado. Parabéns!





Maria Fernanda Brandão