

## Visita do dia 17/03/2023

<b>Cliente:</b> Tanka	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 17/03/2023	<b>Hora:</b> 18:00 até 20:30h

**Observações Gerais / Objetivo:** Visita técnica para controle de qualidade  
Nutricionista Rosecleia Santos

### Área do sushi

- ✓ Verificado montagem de pratos sendo apoiada na pia, em quanto são armazenados utensílios sujos vindo do salão. Risco de contaminação cruzada. Ação corretiva: colaboradores foram orientados do risco e afastaram o prato pronto da pia.



- ✓ Verificado pratos com base (nabo) para montagem dos sushis que retornaram do salão sendo reutilizados para montagem de pratos novos. Risco de contaminação, visto que esse pratos ficaram expostos no salão. Ação corretiva: é proibido o reaproveitamento de itens que voltam da distribuição. fazer nova base a fim de evitar a contaminação cruzada dos alimentos

### Ilha/ buffet

- ✓ Verificado geladeira balcão da ilha, tem uma das portas que não está fechando mais, essa não conformidade está causando a entrada do ar externo para dentro do equipamento provocando o aumento da temperatura e risco de crescimento de microorganismos nos alimentos armazenados. Ação corretiva: providenciar o quanto antes a troca das borrachas das portas.



- ✓ Evidenciado tilápia armazenada na geladeira com validade vencida em 16/03. Ação corretiva: Colaborador orientado sobre a correta identificação e descarte de produtos vencidos.




#### estoque

- ✓ Presença de diversas bandejas de ovos armazenadas sem identificação do SIF, foi recortado e mantido apenas o prazo de validade. Ação corretiva: Oriento o colaborador a manter o selo do SIF, a fim de garantir a rastreabilidade do produto.




- ✓ Foi verificado com o líder da Ilha e da cozinha quente os melhores dias e horários para aplicação do treinamento, os dois setores informaram que o melhor dia e horário para treinamento é nos dias de quarta-feira no período das 15:00 às 15:30.
- ✓ Em todos os setores foi verificado produtos corretamente identificados, planilhas preenchidas. Verificado ainda que estão fazendo uso das embalagens punpins para lavagem dos utensílios e não verifiquei a presença do sabão em pedra na área quente conforme havia orientado. Colaboradores estão de parabéns!!

17 de Março de 2023.



Maria Fernanda Brandão



Diego  
CPF: