

## Visita do dia 04/05/2023

<b>Cliente:</b> Tanka	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 04/05/2023	<b>Hora:</b> 13:30 até 17:10h

**Observações Gerais / Objetivo:** Durante a visita foi destinado tempo para tirar dúvidas sobre os itens de manutenção citados no relatório anterior, como ralos e coifa com o colaborador Fabiano. Além disso, foi realizada a coleta de dados para a elaboração de planilhas, POP e escala de limpeza, para posteriormente ser implementada e realizado o treinamento para os colaboradores responsáveis por estas atividades. Por fim, o restante do tempo foi utilizado para visita de qualidade geral e orientação aos colaboradores.

### Ilha - Área de Buffet

- ✓ Presença de produtos complementares aos pratos disponível para o uso dos clientes sem identificação ou com identificação não legível.  
Ação corretiva: Sugere-se a colocação de placas fixas identificando os produtos como é feito para os demais itens do buffet ou impressão de identificação em etiquetas para os recipientes (Solicitado para a nutricionista Rose que sejam feitas a identificação através de etiquetas).



- ✓ Presença de frascos contendo álcool e sabonete antisséptico contendo sem identificação.  
Ação corretiva: Identificar com o nome dos produtos através de etiquetas (Solicitado para a nutricionista Rose que

sejam feitas as identificações utilizando a etiquetadora).



#### Buffet - Salada

- ✓ Presença de molhos (molho para ostra, pimenta coreana), conserva de ovo de codorna e limão fatiado expostos em temperatura ambiente.

Ação corretiva: Colocar recipientes com gelo embaixo para manutenção de temperatura adequada durante a exposição dos produtos (no momento da visita, estes itens estavam a 25°C, superior a recomendação da legislação). Orientado aos responsáveis por compras para disponibilizar os recipientes e para o colaborador Theo para que, assim que os receber, sempre coloque-os com gelo embaixo do recipiente com os molhos.



- ✓ Presença de guacamole expostos em temperatura ambiente.  
Ação corretiva: Colocar suporte de inox com gelo embaixo dos recipientes com as preparações para manutenção de temperatura adequada durante a exposição do produto (no momento da visita, este item estava a 24°C, superior a recomendação da legislação). Orientado ao colaborador Theo que disse ter desses recipientes disponíveis e que fará a implementação.

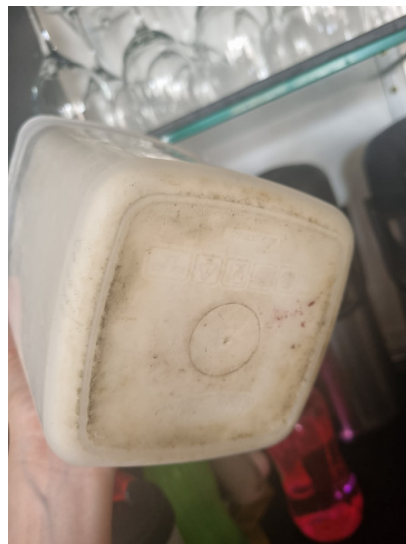


#### Bar - Área de atendimento

- ✓ Ausência de identificação em recipiente contendo açúcar.  
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade, nome do responsável, lote e marca.



- ✓ Recipiente utilizado para o armazenamento de açúcar com presença de sujidades na parte exterior, principalmente inferior e na tampa.  
Ação corretiva: Limpeza.



- ✓ Liquidificador com presença de acúmulo de sujidades na tampa e na parte próxima a hélice.  
Ação corretiva: Limpeza.



- ✓ Ausência de identificação nos baldes de recheios e coberturas do frozen abertos.  
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade e nome do responsável.





- ✓ Ausência de identificação em embalagens contendo álcool 70%.  
Ação corretiva: Identificar com o nome do produto (Solicitado para a nutricionista Rose que sejam feitas as identificações utilizando a etiquetadora).



- ✓ Presença de caixa contendo panos identificados como sendo para limpeza das mesas do salão.  
Ação corretiva: Proibido a utilização de panos de algodão e armazenar panos descartáveis. Realizar o descarte e utilizar somente panos descartáveis, os descartando após o uso.



### Confeitaria

- ✓ Presença de recipiente contendo líquido que aparenta ser mel sem identificação e informações de rastreabilidade (SIF, marca, lote, informações do fabricante), além de estar armazenado em garrafa reutilizada de bebida alcoólica. Ação corretiva: Providenciar compra apenas de mel com procedência adequada, envasado adequadamente, com informações do fabricante, inclusive o SIF.





#### Câmara refrigerada

- ✓ Presença de frutas, como banana, armazenadas próximo a produtos cárneos, gerando focos de contaminação cruzada.  
Ação corretiva: Armazenar separadamente os diferentes gêneros alimentícios a fim de evitar a contaminação cruzada.



- ✓ Presença de pato em processo de descongelamento sem identificação.  
Ação corretiva: Identificar sempre os produtos que passam por processo de descongelamento e/ou dessalgue.  
Orientado ao colaborador Léo que realizará a identificação.



### Câmara Congelada

- ✓ Presença de armazenamento de diferentes gêneros alimentícios manipulados juntos (molhos, carne suína, frutas), gerando focos de contaminação cruzada, além de sobrecarga da capacidade do equipamento devido ao grande número de itens no mesmo.  
Ação corretiva: Priorizar o armazenamento de itens manipulados nos freezers disponíveis para cada setor, deixando a câmara mais livre e evitando contaminação cruzada.







### Recebimento / Estoque

- ✓ Presença de cebolas, batatas e limões armazenados após o recebimento sem a retirada dos sacarias dos produtos, podendo gerar contaminação, acúmulo de sujidades e até mesmo presença de pragas nestes produtos.  
Ação corretiva: Retirar os produtos da sacaria, assim que forem recebidos, e armazenar em caixas plásticas próprias. Orientado ao estoquista.





#### Área de manipulação / pré-preparo da Cozinha Quente

- ✓ Presença de carne suína, frutos do mar, peixe e vegetais manipulados congelados armazenados juntos nas mesmas prateleiras, gerando focos de contaminação cruzada.  
Ação corretiva: Setorizar as prateleiras dos equipamentos para os diferentes gêneros alimentícios, evitando a contaminação cruzada (Exempli: Prateleira só para vegetais, prateleira só para frutos do mar e peixe, prateleiras só para carne suína, prateleiras só para molhos etc). Orientado ao colaborador Léo sobre a necessidade de organização destes equipamentos.



#### Salão / Buffet

- ✓ Realizado o acompanhamento da limpeza do salão e desmontagem do buffet após o serviço do almoço, de modo que foi presenciado diversas baratas saindo de baixo dos equipamentos e dos vãos das bancadas.  
Ação corretiva: Manter a limpeza diária, retirando todos os itens do buffet para limpeza, além de vedação dos vãos das bancadas e reforço da dedetização.  
Orientado ao colaborador da manutenção e aos responsáveis pela limpeza.





Maria Fernanda Brandão



Eunice  
CPF: