

## Visita do dia 08/08/2023

<b>Cliente:</b> Tanka	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 08/08/2023	<b>Hora:</b> 08:30 até 11:30h

**Observações Gerais / Objetivo:** Visita de supervisão realizada por Maria Fernanda Brandão.

Parte do tempo de visita foi utilizado para treinar a estagiária Wanessa Mendes (em período de estágio obrigatório pela Universidade Presbiteriana Mackenzie) quanto as suas atividades de estágio e apresentação das áreas, colaboradores e funcionamento do restaurante.

Além disso, realização de reunião para tratar de desenvolvimento e implementação de sistema específico para controle de estoque com profissional Everton da empresa ideal sys.

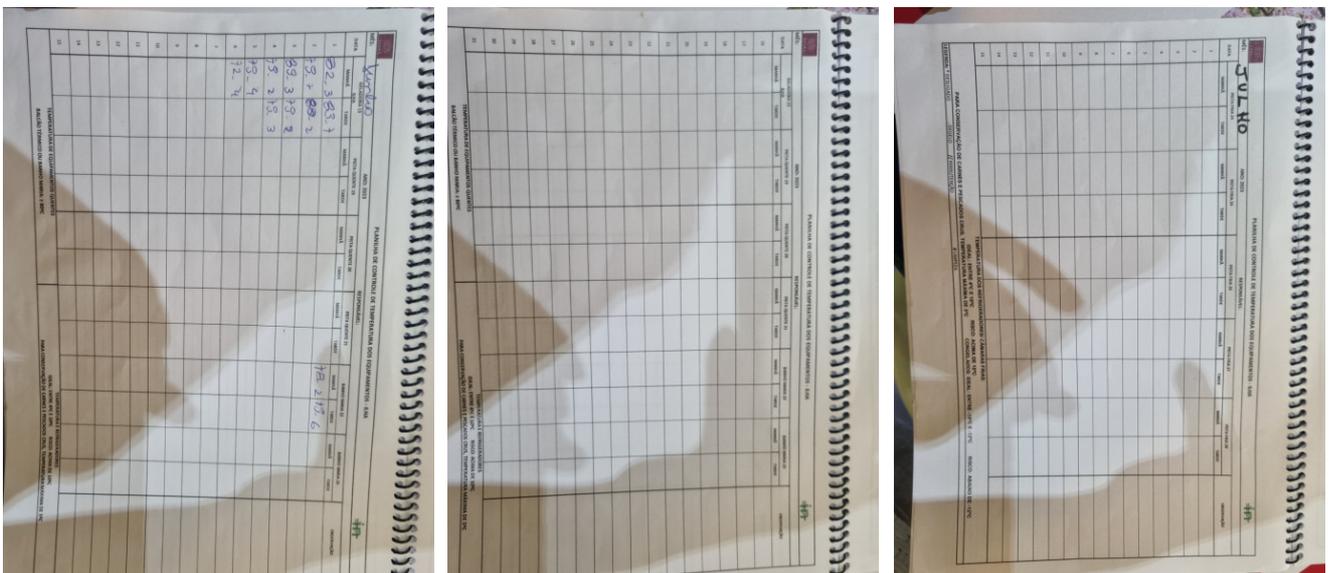
Agendado treinamento de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos com o líder da ilha para o dia 16/08/23 às 15h30 (quarta-feira). Será realizado o ajuste em cronograma.

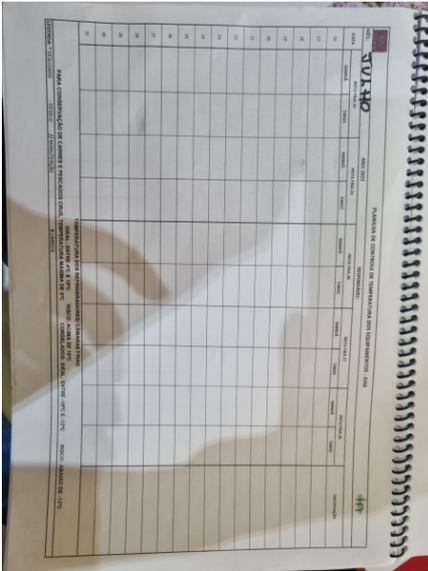
### Salão / Bar

- ✓ Armários para armazenamento de estoque diário de bebidas desorganizados e contendo muitos objetos de uso pessoal.  
Ação corretiva: Solicito organização dos armários para que sejam guardados apenas insumos de atendimento ao cliente e os itens pessoais sejam deixados em armários individuais. Em caso de garrafas de agua deixar apenas de quem está presente na operação e os demais manter guardadl em armários individuais. Oriento Diego sobre ação corretiva.  
Iniciada a correção logo em seguida à orientação.

### Ilha

- ✓ Ausência de preenchimento de planilhas de controle de temperatura nos meses de julho e agosto até 07/08/23.





- ✓ Refrigerador da área de atendimento da ilha (distribuição) com temperatura superior ao recomendado, isto é, 16,3°C.  
Ação corretiva: Aciono manutenção para verificar equipamento e realizar ajuste.

### Cozinha Quente

- ✓ Presenciado colaborador abrindo lacres de garrafas de óleo e molho com os dentes.  
Ação corretiva: Oriento imediatamente o colaborador sobre a proibição da prática e o grande risco de contaminação dos produtos. Deve-se abrir os produtos utilizando as mãos previamente higienizadas e, se necessário, utilizar apoio de utensílios.

### Documentos

- ✓ Recebidos os seguintes documentos que serão incluídos e organizados na pasta na próxima semana:
  - AVCB (validade 31/05/23);
  - Laudo de limpeza de caixa d'água (execução em 07/08/23 com validade de 180 dias);
  - Laudo de limpeza de coifas.



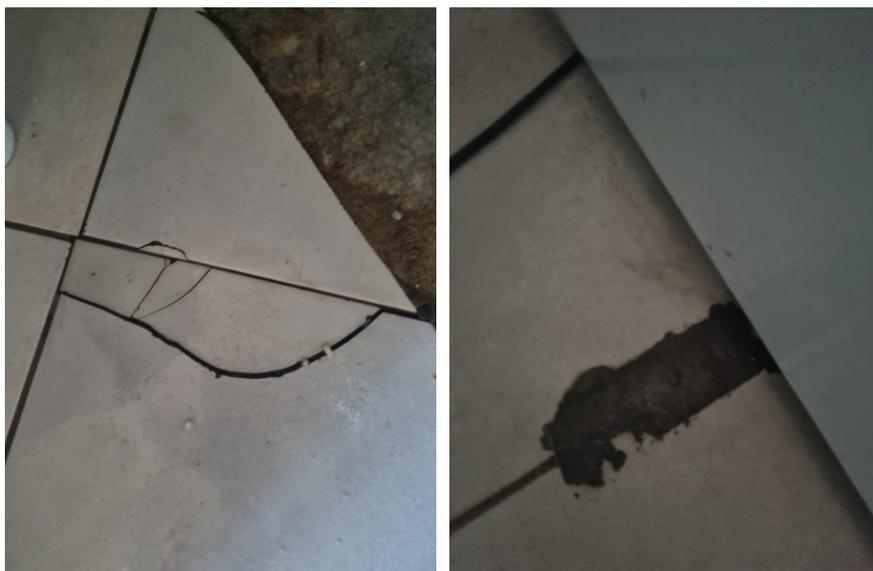
- ✓ Entregue divisórias impressas para a pasta de documentos técnicos que será organizada na próxima visita.  
Além de inclusão de registro de presença de treinamentos que também serão incluídos em pasta na próxima visita.

#### Refeitório - 208 e 210 (Manutenção)

- ✓ Lâmpada do estoque sem proteção.  
Ação corretiva: Inclusão de proteção para contenção em caso de explosão.



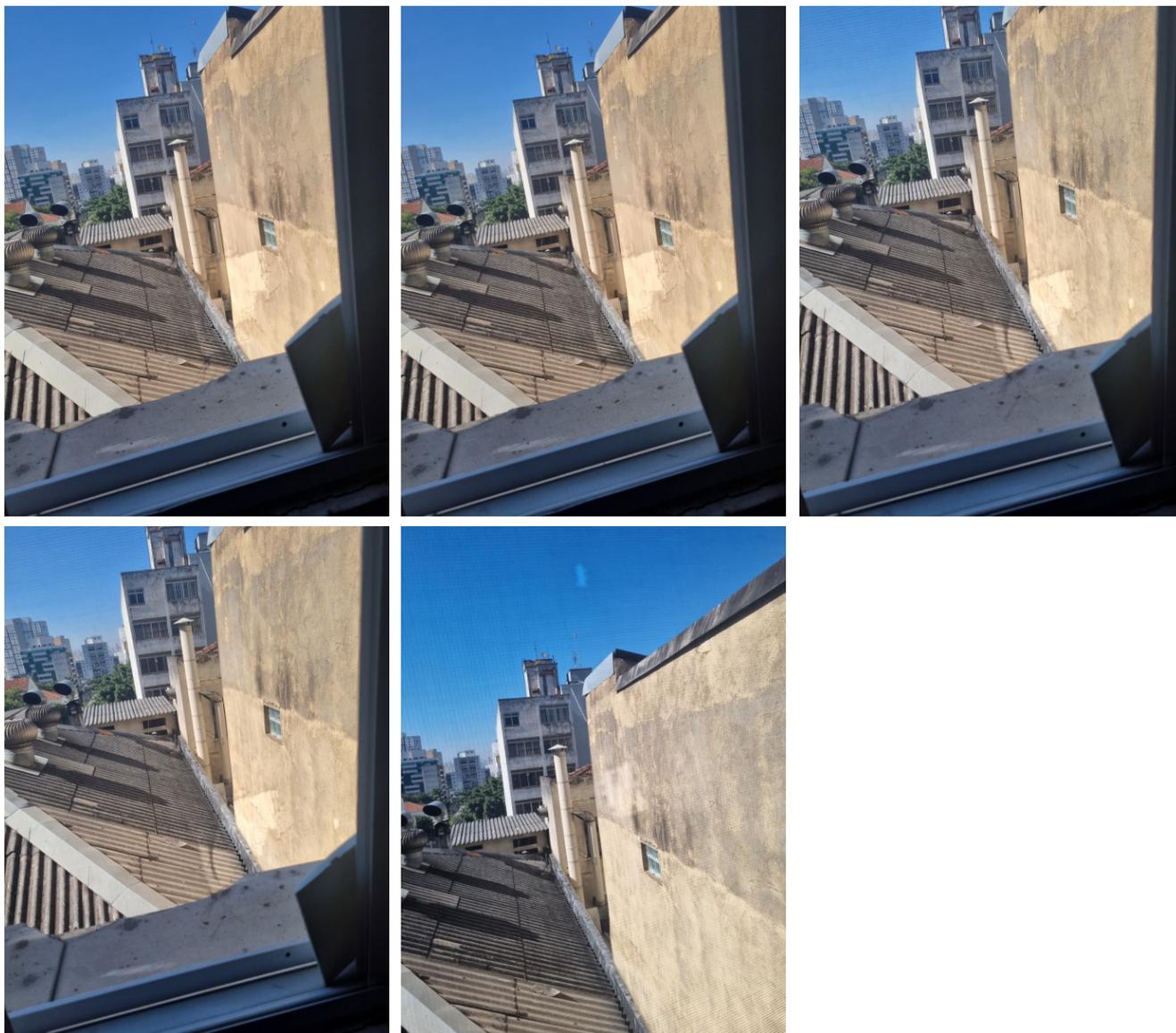
- ✓ Piso com pontos de avaria.  
Ação corretiva: Realizar troca do piso avariado.



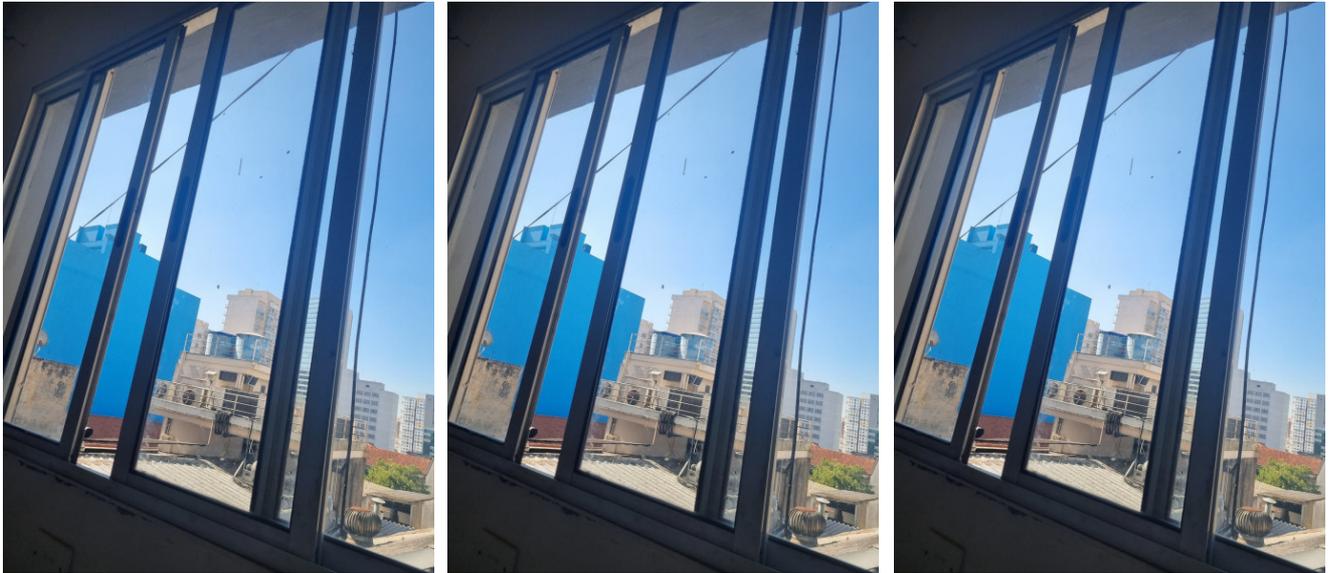
- ✓ Portas de madeira.  
Ação corretiva: As portas de áreas de manipulação de alimentos devem ser de material lavável.



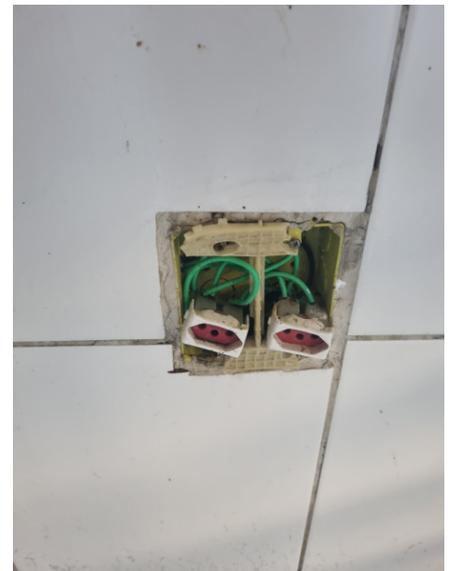
- ✓ Janelas com tela milimétrica avariada, possibilitando a entrada de pragas e vetores.  
Ação corretiva: Realizar troca das telas milimétricas, possibilitando a proteção do ambiente contra a entrada de pragas e vetores.

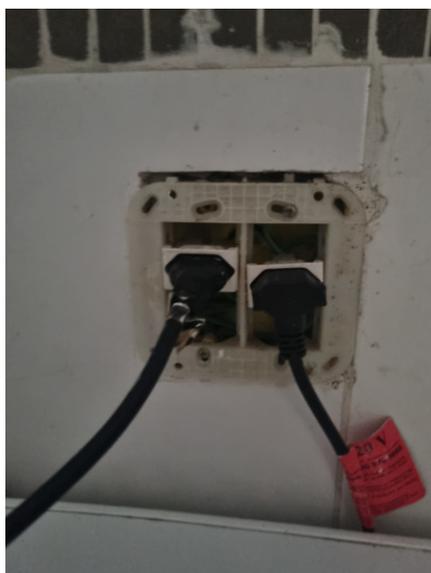


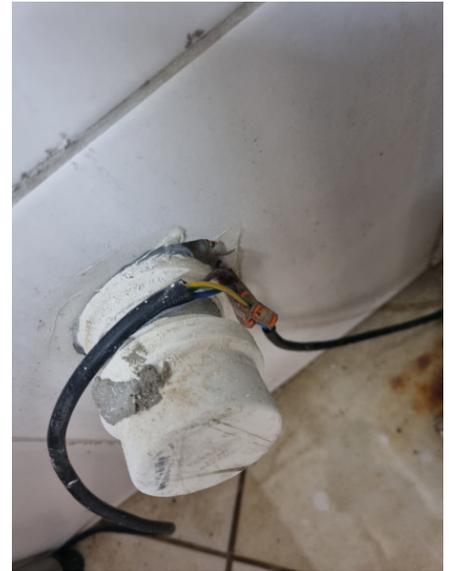
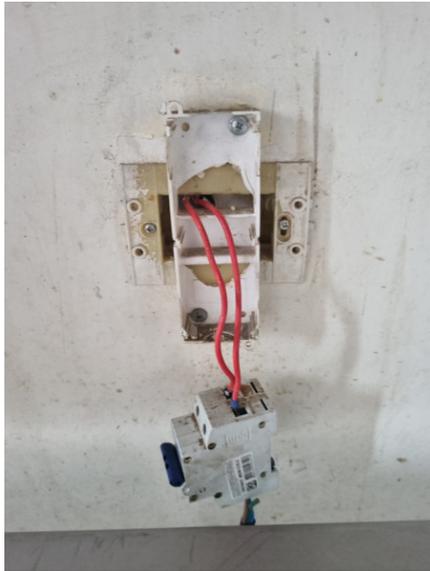
- ✓ Ausência de tela milimétrica na janela do local onde são realizadas as refeições pelos colaboradores (210).  
Ação corretiva: Incluir tela milimétrica na janela para impedir a entrada de pragas e vetores.



- ✓ Presença de fiação exposta, tomadas e interruptores sem a devida proteção e expostos a umidade e água nos momentos de higienização do ambiente, podendo gerar riscos de acidente.  
Ação corretiva: Toda fiação deve estar protegida, não podendo estar exposta.







- ✓ Ausência de revestimento no piso embaixo da pia de higienização de utensílios.  
Ação corretiva: Providenciar revestimento também para esta parte do piso.



- ✓ Ralo com sistema abre e fecha avariado.  
Ação corretiva: Realizar a troca da tampa do ralo por uma com sistema funcionante.



- ✓ Presença de ralo sem proteção milimétrica, podendo proporcionar a entrada de pragas e roedores.  
Ação corretiva: Incluir proteção milimétrica ou substituir por tampa com sistema abre e fecha.



- ✓ Lixeira com pedal avariado.  
Ação corretiva: Providenciar lixeira com tampa e acionamento por pedal funcional.
- ✓ Parte do revestimento da parede da área de higienização de utensílios do refeitório avariada.  
Ação corretiva: Providenciar revestimento de toda a área.



- ✓ Na área de produção de refeições dos colaboradores, há somente uma pia que é utilizada tanto para higienização de FLV quanto para higienização de mãos e utensílios.  
Ação corretiva: Necessário realizar a instalação de pia exclusiva para higienização de mãos e uma de cuba funda para higienização de FLV.



- ✓ Ausência de filtro de água no refeitório.  
Ação corretiva: Sugere-se inclusão de filtro de água na torneira.
- ✓ Sugere-se a troca do local onde a pia de higienização de utensílios está instalada, afim de melhorar o fluxo do ambiente.



- ✓ Sugere-se inclusão de pia de higienização de mãos no ambiente onde os colaboradores realizam as refeições para que possam higienizar as mãos antes de realizar as refeições.
- ✓ Presença de pontos de ferrugem em algumas das prateleiras do refrigerador vertical da área de manipulação de alimentos.  
Ação corretiva: Realizar manutenção para retirada dos pontos de ferrugem.



- ✓ Motor do equipamento de refrigeração vertical sem a devida proteção.  
Ação corretiva: Incluir tampa de proteção no motor do refrigerador.



Maria Fernanda Brandão