

Visita do dia 10/08/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 10/08/2023	Hora: 16:10 até 18:40h

Observações Gerais / Objetivo: Visita controle de qualidade!
Organização de pasta de documentos!
Identificação de equipamentos e utensílios!

Setor restaurante

- ✓ Alimento exposto
Ação corretiva: necessário manter todos os alimentos protegidos



Alimento exposto

- ✓ Galão sendo reutilizado para lavagem
Ação corretiva: necessário providenciar dispenser de detergente



Detergente com água e esponjas



Detergente com água e esponjas

- ✓ Alimento sem identificação
Ação corretiva: todo alimento transferido deve estar com etiqueta contendo (nome do produto/ marca / lote e validade)



Sem identificação

Câmara resfriada

- ✓ Alimento em descongelamento sem identificação
Ação corretiva: alimentos no processo de descongelamento devem estar identificados



Carne em descongelamento



Frangos em descongelamento

- ✓ Organização de itens em câmara
Prateleiras de câmara devem estar disposta com a seguinte ordem:
Prateleira inferiores : carnes cruas ou em descongelamento
Prateleiras intermediária: alimentos processados
Prateleiras superiores: alimentos prontos



Contaminação cruzada

Câmara congelada

- ✓ Câmara com gelo no piso e caixa sobre o piso.
Ação corretiva: programar degelo e organização de câmara



Piso com excesso de gelo e caixa no chão

Cozinha

- ✓ Geladeira vertical itens resfriados com alimentos retornados de buffet almoço exposto em geladeira e armazenado incorretamente
Ação corretiva: necessário armazenar alimentos totalmente protegidos.
Sugiro não reaproveitar os alimentos já expostos em balcão.
Sugiro ao tempo do turno de cada período ir finalizando ir abastecendo aos poucos o buffet.



Alimentos expostos

- ✓ Alimentos expostos - salada
Ação corretiva: armazenar todos os alimentos totalmente protegidos



Alimentos expostos



Alimento exposto

Área

- ✓ Área com oportunidades em higienização
Ação corretiva: ao finalizar o turno ou pausa para o intervalo necessário higienizar e organizar área



Pia suja e com louça

✓ Higienização de equipamentos

Ação corretiva: realizar higienização de equipamentos conforme necessidade ou escala



Equipamento com sujidades



Prateleira com sujidades



Geladeira borrachas com sujidades

- ✓ Itens pessoais em área (avental e celular carregando)
Ação corretiva: sugiro não deixar itens pessoais em área



Avental e celular carregando

- ✓ Produtos de limpeza diretamente sobre o piso
Ação corretiva: necessário deixar itens de limpeza em outra área e sobre paletes



Produtos químicos diretamente sobre o piso

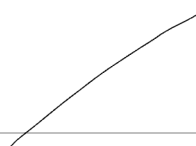
- ✓ Atualização e organização de pasta documental



Pasta de documentos



Maria Fernanda Brandão



Diego
CPF: