

## Visita do dia 18/08/2023

<b>Cliente:</b> Tanka	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 18/08/2023	<b>Hora:</b> 10:00 até 12:30h

**Observações Gerais / Objetivo:** Visita controle de qualidade  
Análise de planilhas com estagiária Wanessa  
Acompanhamento de estagiária  
Identificação de equipamentos  
Correção de planilhas - Higienização

### Refeitório

- ✓ Carnes em descongelamento sobre temperatura ambiente.  
Ação corretiva: necessário realizar o o descongelamento sobre refrigeração.  
Para as carnes e frangos retirar com até 3 dias. Peixes somente 1 dia.



Bisteca em temperatura ambiente

- ✓ Alface refeitório exposta em geladeira.  
Ação corretiva: todo alimento em geladeira deve ser mantido protegido.



Alface exposta

## Estoque bebidas

- ✓ Geladeiras fora das temperaturas ideais.  
Ação corretiva: sugiro manutenção verificar.



## Câmaras

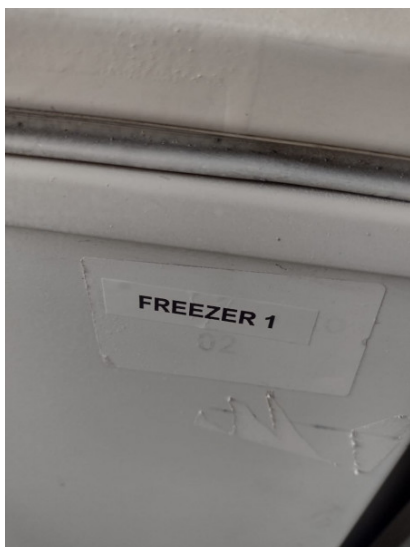
- ✓ Preparações / Manipulados mantidos em câmara resfriada. .  
Contaminação cruzada.  
Ação corretiva: alinhamento interno e recomendação que as preparações ou manipulados sejam mantidos sem geladeiras dos setores.

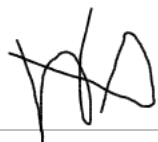




## Identificação de Áreas

- ✓ Identificação de geladeiras, e de áreas.





\_\_\_\_\_  
Maria Fernanda Brandão

\_\_\_\_\_  
Tanka  
CPF: