

Visita do dia 17/02/2023

| | |
|---|---|
| Cliente: Tanka | |
| Consultor(a): Maria Fernanda Brandão | E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br |
| Data: 17/02/2023 | Hora: 13:00 até 15:40h |

Observações Gerais / Objetivo: Visita de supervisão para alinhamento de procedimentos de boas práticas de manipulação.

Amostras

- ✓ Realizado o descarte de amostras dos dias 14, 15 e 16/02 e checagem das amostras coletadas. As mesmas foram reorganizadas. Estavam guardadas na câmara congelada e voltaram a ser guardadas nesta câmara após organização e conferência, conforme recomenda a legislação. Orientado o estagiário Guilherme a checar e descartar diariamente as amostras conforme prazo de validade (96 horas após a coleta).





Cozinha Quente

- ✓ Realizado o acompanhamento do preparo e manipulação de pratos com polvo e caramujo para identificar pontos falhos na manipulação dos itens da cozinha quente e necessidades de orientações.

Área de Manipulação - Ilha

- ✓ Realizado o acompanhamento do preparo e manipulação de pratos como camarão empanado e espetinho de bacon para identificar pontos falhos na manipulação dos itens da ilha e necessidades de orientações.

Buffet

- ✓ Verificado que há produtos em exposição no buffet sem controle de temperatura, isto é, expostos em temperatura ambiente (realizado a aferição de temperatura com itens com temperatura em torno de 25 a 30°C (temperatura de risco).

Converso com Fabiano sobre a possibilidade de conseguirmos resfriar ou aquecer aquela parte do balcão de distribuição. Em análise sobre qual ação será tomada. Na próxima visita levantarei as possibilidades com o responsável pelo sushi (Kennedy).





- ✓ No prato elaborado com caramujo, há uma concha decorativa proveniente dos próprios caramujos utilizados para as preparações, que é devidamente selecionada, lavada com água e detergente neutro, além de ser fervida para garantir a completa higiene da mesma. Em casos de necessidade de deixar guardada para utilizar em outros dias, ela são armazenadas sob refrigeração.

Oriento o estagiário Guilherme que elabore um POP com o descritivo da higienização e armazenamento deste item decorativo.



Bar

- ✓ Oriento o gerente Diego sobre a forma de resfriamento do chá preparado para ser servido gelado. Oriento sobre o resfriamento ser feito em temperatura ambiente para em seguida ser colocado sob refrigeração, porém com controle de tempo de exposição de apenas 30 minutos; ou ser feito de modo a forçado resfriamento de forma mais rápida, colocando um recipiente com gelo embaixo do recipiente com o chá e após atingir 60°C ser armazenado em refrigeração; ou ser colocado quente diretamente sob refrigeração, desde de que o equipamento seja regulado para suportar tal temperatura. As opções mais viáveis são o resfriamento forçado com gelo ou o armazenamento do produto ainda quente. Converso com responsável pela manutenção Fabiano para verificar a possibilidade do equipamento ficar em menor temperatura e suportar o armazenamento do produto ainda quente e resfriá-lo mais rapidamente. Oriento o estagiário Guilherme a realizar um POP que descreva o processo de elaboração e resfriamento deste produto.
- ✓ Realizado o levantamento dos pontos sobre o passo a passo de preparo do frozen e higienização da máquina de frozen (higienização realizada diariamente, através da utilização de água e detergente neutro ao final do serviço à noite, e pela manhã utilizado álcool para finalizar a higienização das peças antes de remontar o equipamento).

De modo que, foi orientado ao estagiário Guilherme sobre acompanhar a realização da limpeza deste equipamento e elaborar um POP para este processo de limpeza.
Orientado que seja descartado o frozen que sobra da máquina diariamente.

- ✓ Filtros de água: Há um sem identificação da data de troca do elemento filtrante (filtro da pia); e outro com identificação indicando vencimento em 18/02/2023.

Oriento o responsável pela manutenção Fabiano para identificar o filtro que está sem identificação e o outro que está próximo ao vencimento será retirado e inativado, segundo Fabiano.



Estoque

- ✓ Realizada a conferência dos itens do estoque seco, de modo que todos estavam dentro do prazo de validade e devidamente identificados.



Maria Fernanda Brandão

Nome:
CPF: