

## Visita do dia 04/07/2023

<b>Cliente:</b> Tanka	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 04/07/2023	<b>Hora:</b> 08:30 até 11:00h

**Observações Gerais / Objetivo:** Visita Técnica para controle de qualidade  
Nutricionista: Rosecleia V. Santos

Sala de pré preparo da cozinha quente.

- ✓ Evidenciado um pote contendo carne sem identificação. Ação corretiva: Colaborador orientado a identificar.



### Estoque

- ✓ Presença de caixa de armazenamento de produtos com resíduos de alimentos. Ação corretiva: colaborador orientado a fazer a limpeza do utensílios, a fim de evitar a atração de pragas.



### Área de preparo ilha

- ✓ Verificado fatiador armazenado com sujidades e em desuso. Ação corretiva: colaborador orientado a fazer a limpeza e após embalar o equipamento em plástico filme para proteger do pó e evitar a entrada de pragas.



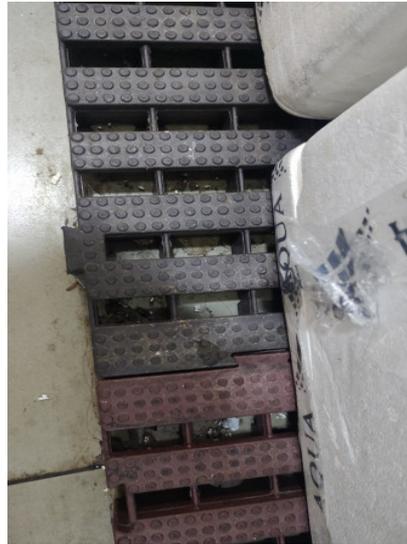
- ✓ Conforme já obrigado na última semana, as planilhas de controle de temperatura de responsabilidade da ilha não estão sendo preenchidas desde 18/06. Ação corretiva: Colaboradores informaram que não estão dando conta, porém foram orientados novamente a fazer os registros, pois são documentos importantes para garantir a segurança dos alimentos.



NOME	DATA		NOME		NOME		NOME		TEMPERATURA
	INICIAL	FINAL	INICIAL	FINAL	INICIAL	FINAL	INICIAL	FINAL	
Temperatura de Armazenamento	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Serviço	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Consumo	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Entrega	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Armazenamento	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Serviço	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Consumo	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Entrega	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Armazenamento	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Serviço	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Consumo	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Entrega	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Armazenamento	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Serviço	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Consumo	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2
Temperatura de Entrega	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2	50,2

### Corredor primeiro andar

- ✓ Evidenciado o acúmulo de caixas de isopor vazias, estão armazenadas sobre pallets com sujidades abaixo que podem favorecer o aparecimento de pragas. Ação corretiva: Oriente solicitar ao fornecedor a retirada dessas caixas todas as vezes que vier fazer entrega, para que não acumule e orientei o colaborador da limpeza a limpar de baixo dos pallets..



- ✓ Verificado também o acúmulo de caixas de papelão de morango e sujidades no piso favorecendo o aparecimento de pragas. Ação corretiva: oriento desmontar as caixas e armazenar na sala de resíduos.



#### Sala de bebidas

- ✓ Verificado um balde de chá, com prazo de validade vencida em 02/06. Ação corretiva: colaboradora orientada a descartar o produto.



#### Refeitório de funcionários

- ✓ Evidenciado na cozinha de preparo uma geladeira em mau estado de conservação e com risco de contaminação dos alimentos, visto que está soltando resíduos de ferrugem, a cada vez que é aberta. Ação corretiva: oriento providenciar a troca desse equipamento



- ✓ Verificado a geladeira da área do refeitório com sujidades na parte interna e também com um pote de margarina e uma caixa de leite abertos sem identificação. Ação corretiva: colaboradora orientada a fazer a limpeza do equipamento e a identificar os produtos..



Maria Fernanda Brandão



Diego  
CPF: