

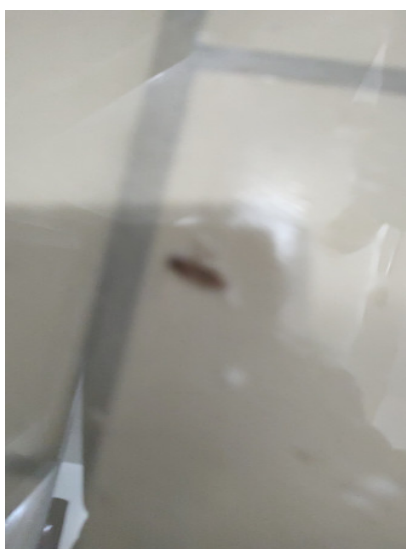
Visita do dia 02/05/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 02/05/2023	Hora: 16:40 até 19:10h

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

Área de preparo sushi

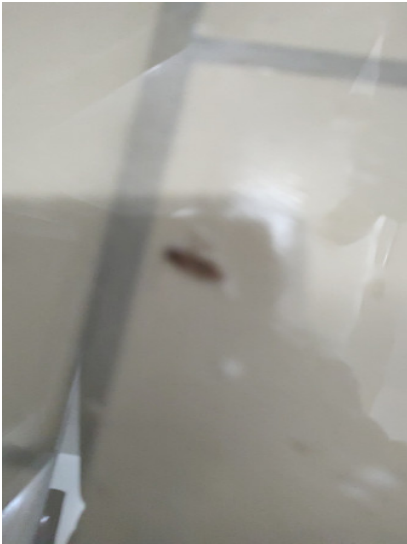
- ✓ Presença de barata andando próximo a bancada de manipulação. Ação corretiva: solicitar visita de reforço da empresa de controle de pragas.



Área de preparo ilha.

- ✓ Presença de barata viva, nas frestas das borrachas da geladeira balcão, verificado ainda que essa geladeira não está atingindo a temperatura mínima para a conservação de peixes e frutos do mar, (até 5C). Ação corretiva: oriento fechar todos as aberturas que facilitam a entrada de pragas e quanto a temperatura da geladeira, oriento fazer a manutenção, troca das borrachas e adição de um ventilador na outra extremidade, a fim de alcançar a temperatura ideal





- ✓ Evidenciado ralos ainda sem tela de proteção contra a entrada de pragas. Oriento providenciar o fechamento destes ralos a fim de evitar a entrada de pragas, Tendo em vista que as visitas da empresa de controle de pragas estão em dia, oriento que o estabelecimento tome as medidas de produzir as barreiras contra a entrada das pragas(fechado todas as frestas, instalação de telas..) assim contribuindo para que o controle de pragas seja efetivo.



Buffet ilha

- ✓ Evidenciado diversos alimentos armazenados na geladeira da ilha, sem identificação. Ação corretiva: colaboradores orientados a identificar os produtos.



- ✓ Verificado que apesar da troca das portas da geladeira da ilha, elas estão com a borrachas em mau estado de conservação o que está favorecendo o aumento da temperatura no interior da geladeira, risco de falhas na conservação dos alimentos. Oriento que as borrachas da geladeira sejam trocadas o quanto antes.



- ✓ Verificado que o ralo localizado em frente a geladeira não possui grelha, apenas a tela. Oriento providenciar a instalação da tela.



- ✓ Verificado que a coifa da ilha localizada na área de sopas está sem os filtros, devido a isso está pingando óleo dos ductos sobre o fogão onde estão sendo preparadas as sopas. Oriente providenciar a instalação dos filtros, a fim de garantir o completo funcionamento da coifa.



Salão/ bar

- ✓ Verificado calha da máquina de sorvetes com bastante sujidades. Ação corretiva: colaborador orientado a fazer a limpeza da calha. (Corrigido imediatamente após orientação).



Área de lavagem de utensílios dos colaboradores

- ✓ Verificado parede sem o revestimento e cano exposto, favorecendo a entrada de pragas na área. .Ação corretiva: oriento providenciar o fechamento do cano, a fim de evitar a entrada de pragas



02 de Maio de 2023.



Maria Fernanda Brandão

Nome:
CPF: