

## Visita do dia 07/11/2023

<b>Cliente:</b> Tanka	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 07/11/2023	<b>Hora:</b> 15:00 até 17:30h

**Observações Gerais / Objetivo:** Parte do tempo de visita foi utilizado para aplicação de treinamento de Boas Práticas e parte para monitoramento da qualidade.

### Aplicação de treinamento de Boas Práticas

- ✓ Aplicado treinamento para os colaboradores do setor do bar e colaboradora da confeitaria que não haviam sido treinados.

CONTEÚDO:  
Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

PARTICIPANTES

NOME	RG	ASSINATURA
1. Priscilla Reis Silva	33.846.202-6	Priscilla
2. Mariana de Melo Rocha	403.566.035-40	Mariana
3. Aline Aparecida de Souza	524.232.018-8	Aline
4. Silvana de Souza	61.611.430	Silvana
5. Mariana da Silva Costa	40.283.321-3	Mariana
6. Marcela Camargo de Souza	39.272.344-3	Marcela
7. Maria Celia	14.52.66.88.50	Maria Celia
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		

Maria Fernanda Brandão Brandão  
Responsável Treinamento:  
COV-3 - G922

### Cozinha quente

- ✓ Presença de misturas de temperos sem identificação.  
Ação corretiva: Identificar todo e qualquer produto manipulado com nome do produto, data de manipulação, data de validade e nome do responsável.



- ✓ Presença de lula manipulada armazenada fora de refrigeração por mais de 30 minutos.  
Ação corretiva: Oriento colaboradores a armazenarem sob refrigeração ou congelamento os produtos imediatamente após o uso, garantindo que os produtos não fiquem expostos em temperatura ambiente

por mais de 30 minutos.  
Ação corrigida pelo colaborador após orientação.



- ✓ Presença de caldo "Care" em temperatura ambiente (temperatura de risco, aproximadamente 30°C) aguardando diminuição da temperatura para ser armazenado sob refrigeração.  
Ação corretiva: Oriento duas alternativas para a correta manutenção de temperatura do caldo, evitando a exposição do mesmo em temperatura ambiente: Colocar um recipiente com gelo embaixo do recipiente contendo o caldo e deixá-lo esfriando até atingir temperatura de 60°C, em seguida armazenar sob refrigeração/congelamento ou assim que finalizar a cocção do caldo armazenar imediatamente sob refrigeração/congelamento.

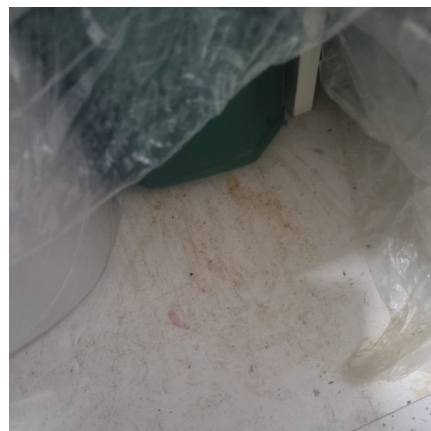


- ✓ Presença de amostras coletadas do almoço em temperatura ambiente.  
Ação corretiva: Imediatamente após a coleta, armazenar as amostras na câmara congelada.  
Ação corrigida após orientação.



### Armário de produtos de limpeza

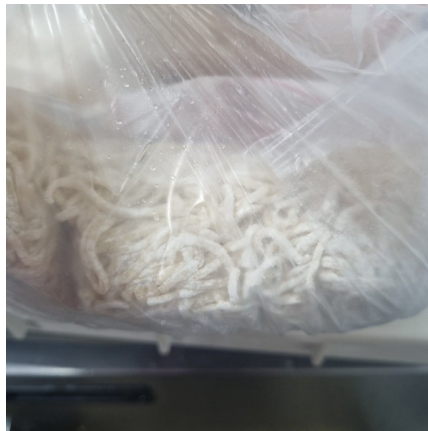
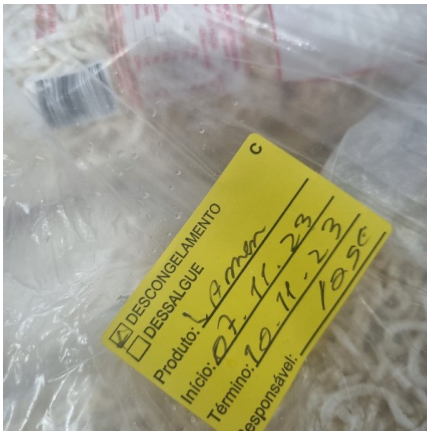
- ✓ Presença de sujidades na área interna e externa do armário onde são armazenados os itens para limpeza e coleta de resíduos.  
Ação corretiva: Limpeza.



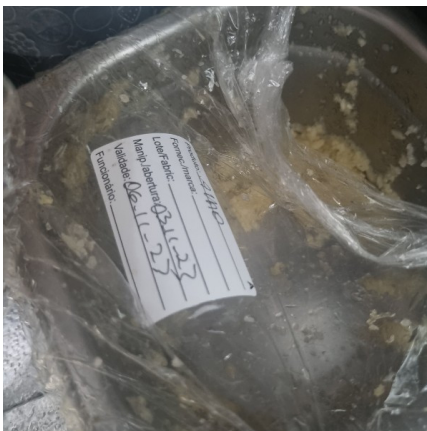
### Ilha

- ✓ Presença de macarrão em descongelamento no balcão refrigerado sem identificação.  
Ação corretiva: Identificar os produtos submetidos ao processo de descongelamento com data de início do descongelamento, data prevista para término (máximo de 03 dias), nome do produto e nome do responsável.  
Ação corrigida após orientação.





- ✓ Presença de alho manipulado com validade na identificação vencida em 06/11/23.  
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.  
Ação corrigida pelo colaborador após orientação.



#### Acompanhamento do jantar

- ✓ Realizado acompanhamento da montagem dos pratos e dos balcões de distribuição para o jantar.  
Preparações montadas utilizando as Boas Práticas de Manipulação, balcões de distribuições limpos e organizados e preparações dentro da faixa adequada de temperatura tanto para itens quentes quanto frios.





Maria Fernanda Brandão