

Visita do dia 12/07/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 12/07/2023	Hora: 16:30 até 19:00h

Observações Gerais / Objetivo: Visita técnica para controle de qualidade

Área de preparo / ilha/ sushi/ sobremesa

- ✓ Evidenciado refrigerador de sobremesa com termostato quebrado. Ação corretiva: providenciar manutenção .



- ✓ Verificado carne congelada armazenada no freezer sem identificação de SIF ou validade. Ação corretiva: Solicitar a identificação junto ao açougue que faz o corte.



- ✓ Evidenciado caixa de isopor com peixe disposta sobre o piso. Funcionário orientado a armazenar sobre pallets. (Corrigido após orientação)



Sushi

- ✓ Evidenciado o reaproveitamento de fios de nabo que foram para distribuição. Ação corretiva: funcionário orientado sobre o risco de contaminação e se comprometeu a posteriormente fazer pelo menos a sanitização para uso.



Ilha/ buffet

- ✓ Verificado pista fria com motor exposto sem proteção, verificado ainda que um dos motores não está funcionando por falta de gás. Ação corretiva: providenciar o reparo do motor o quanto antes e proteger contra respingos de água.



- ✓ Evidenciado alguns produtos abertos sem identificação. Ação corretiva: funcionários orientados a identificar, eles justificaram que devido a falta de pessoal estão com uma sobre carga de trabalho e estão fazendo as tarefas com base na prioridade.



Geral

- ✓ Evidenciado em todos os setores exceto sobremesa , uso de esponja e detergente embebidos em água no balde. Ação corretiva: essa prática é proibida pela legislação devido ao risco de contaminação. Conforme já orientado em visitas anteriores, solicito a compra de embalagens com pumping para facilitar o uso do detergente.



12 de Julho de 2023.



Maria Fernanda Brandão

Nome:
CPF: