

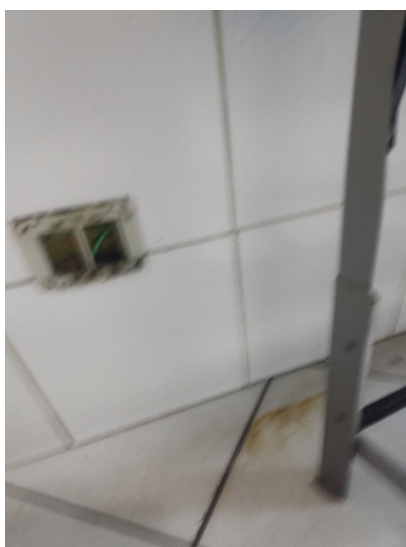
Visita do dia 25/05/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 25/05/2023	Hora: 16:30 até 19:00h

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

Refeitório/ cozinha de funcionários

- ✓ Evidenciado no estoque, cozinha e refeitório, tomadas com ausência de espelhos, favorecendo a entrada de pragas. Ação corretiva: oriento providenciar a instalação dos espelhos.



- ✓ Verificado geladeira em mau estado de conservação com bastante oxidação (ferrugem) essa condição pode favorecer a contaminação dos alimentos. Ação corretiva: providenciar manutenção (pintura) ou troca do equipamento.



- ✓ verificado na área do estoque de funcionários ralo com dispositivo de fechamento quebrado. Ação corretiva: providenciar a manutenção ou troca do ralo.



- ✓ Verificado na área de lavagem de utensílios cano com abertura sem proteção, favorecendo a entrada de pragas. Ação corretiva: providenciar o fechamento do cano, a fim de evitar entrada de pragas.



- ✓ Verificado na geladeira do refeitório dois potes de manteiga abertos sem identificação, um deles não foi possível saber o dono, o outro é de uso coletivo. Ação corretiva: Colaboradora foi orientada a identificar.



- ✓ Verificado na cozinha coifa sem filtro oriento. Ação corretiva: providenciar a instalação de filtro.



- ✓ Verificado três funcionários com barba por fazer. Ação corretiva: Os três foram orientados a fazerem a barba, a fim de evitar queda de pelos nos alimentos.

Geral

- ✓ Foi feito o recolhimento das planilhas de controles preenchidas nos meses anteriores. Elas foram arquivadas na pasta de documentos.
- ✓ Foi feita a organização dos novos ASOs na pasta de exames dos colaboradores.

26 de Maio de 2023.



Maria Fernanda Brandão

Nome:

CPF: