

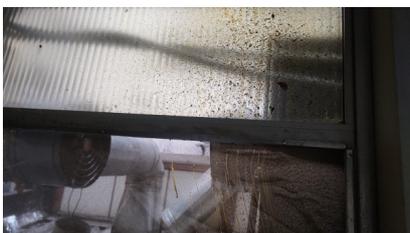
Visita do dia 18/07/2023

Cliente: Tanka	
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Data: 18/07/2023	Hora: 16:30 até 19:00h

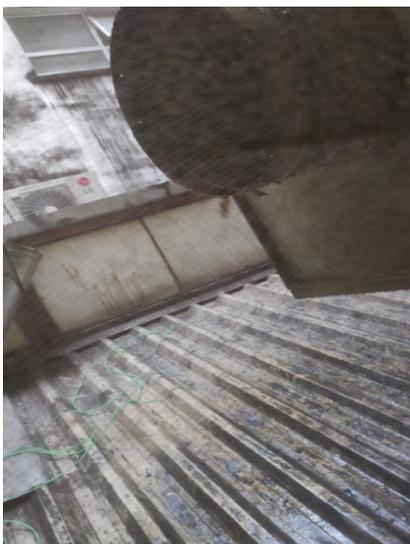
Observações Gerais / Objetivo: Visita técnica para controle de qualidade

Refeitório de funcionários

- ✓ Evidenciado janela com excesso de gordura, que está sendo jogada do ducto da coifa. Ação corretiva: oriento providenciar a colocação da parte que falta da janela e fazer a limpeza para retirada da gordura.



- ✓ Evidenciado que a coifa está com os ductos com excesso de gordura e falta uma parte do equipamento. Ação corretiva: Conversei com o Fabiano e o mesmo informou que já foi agendada a limpeza dos ductos com empresa especializada para o mês de agosto.



Bar

- ✓ Verificado balde com chá com tampa em mau estado de conservação, a tampa não fecha totalmente. Ação corretiva: oriento verificar a possibilidade de providenciar baldes com tampas com fechamento adequado para garantir a proteção do chá contra contaminação externa.



Ilha/ buffet

- ✓ Verificado alguns alimentos abertos sem identificação de validade secundária. Ação corretiva: colaboradores orientados a identificar



Outras atividades

- ✓ Foi feita a distribuição das novas embalagens com pumping para armazenamento de detergente, a fim de evitar o uso de esponjas e detergente diluído em água em baldes e outros recipientes conforme já pontuado em visitas anteriores.
- ✓ Foi feito o registro das temperaturas dos alimentos do buffet na planilha, visto que a equipe da ilha não tem feito os registros desde o mês de junho. Além disso conversei com o funcionário que se encarregou de dar continuidade aos registros.
- ✓ Conversei com o Fabiano sobre a necessidade de se adicionar a grelha sobre o ralo da ilha, ele informou que essa instalação já está no planejamento para o próximo mês.

18 de Julho de 2023.



Maria Fernanda Brandão

Nome:

CPF: