

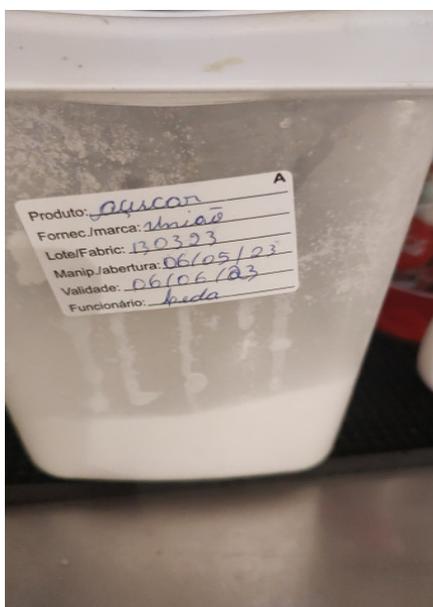
Visita do dia 14/06/2023

| | |
|---|---|
| Cliente: Tanka | |
| Consultor(a): Maria Fernanda Brandão | E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br |
| Data: 15/06/2023 | Hora: 16:40 até 19:20h |

Observações Gerais / Objetivo: Visita técnica para controle de qualidade

Bar

- ✓ Evidenciado açúcar depositado no pote com prazo de validade vencida em 06/06/23. Acredito que o conteúdo do pote não estava vencido, porém os funcionários foram orientados a sempre que for reposto o conteúdo no pote, fazer a limpeza e preencher nova etiqueta com todas as informações atualizadas do produto.



- ✓ Evidenciado no estoque de bebidas, uma bag de sprit com prazo de validade vencida em 06/06/23. Ação corretiva os colaboradores foram orientados a fazer o descarte do produto, ou caso se aplique entrar em contato com o fornecedor pra fazer a troca.



Ilha/ buffet

- ✓ Evidenciado na geladeira da ilha buffet, diversos alimentos abertos sem identificação. Ação corretiva: os colaboradores foram orientados a identificar, porém eles estão com poucas pessoas na equipe e isso está afetando a realização de algumas tarefas na operação.



- ✓ Evidenciado na geladeira da área de preparo da ilha diversos produtos sem identificação Lula e camarão.. Assim como novamente carne embalada sem nenhuma informação de origem. Ação corretiva: colaboradores orientados a identificar os produtos e oriento que seja solicitado ao açougue o envio da identificação de origem das carnes.



- ✓ Verificado planilhas de controle de temperatura, tanto dos alimentos quanto dos equipamentos da área da ilha sem registro desde 01/06. Segundo os funcionários ele estão sobrecarregados e nao estão dando conta, conversei com o Rh e estão providenciando a contratação, de qualquer forma esses registros devem ser feitos a fim de evitar conflitos com órgãos fiscalizadores.

