

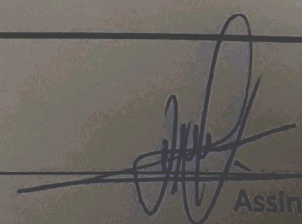
Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Modrid 03 CONSULTOR (A): Maria Fernanda
DATA: 11/08/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 13:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 15:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Podaria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Presença de produto <u>Donuts</u> de <u>café/cacau</u> com etiquetas de identificação apenas com data de manipulação, sem data de validade. <p><u>Impróprios para o Consumo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Presença de produtos em caixas dispostas diretamente sobre o piso. <p><u>FLU - Exposição para venda:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Presença de 02 bandejas de cenoura in natura com validade vencida em 07/08/22. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar corretamente, incluindo data de validade. - Utilizar paletes ou prateleiras para dispor os produtos, a fim de manter o devido distanciamento do piso. - Providenciar decont e melhor controle de validade. 	<p>S.</p> <p>S.</p>

Nome do Responsável



Assinatura