

## Visita do dia 15/12/2023

<b>Cliente:</b> Good Market	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 15/12/2023	<b>Hora:</b> 08:00 até 14:00h

### Finalização

- ✓ Seguindo a orientação da chef Thé, iniciei o dia batendo os prazos de validade da finalização. Encontrei apenas um pacote de manjeriço fresco com validade para 14/12. Como não haviam manchas nem qualquer outra alteração visível, liberei o consumo. Os demais itens estava dentro do esperado, assim como os procedimentos produtivos.

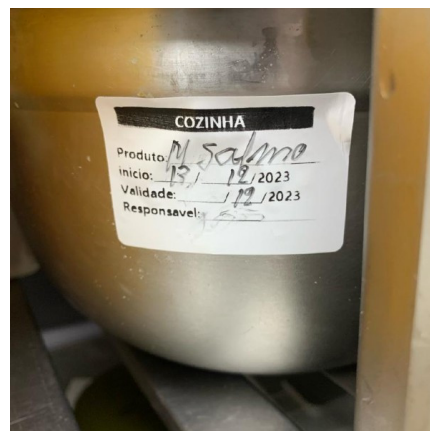
### Produção

- ✓ Sob refrigeração, havia um pote de alcaparras aberto e dois pacotes de laranja sem as etiquetas de identificação.

Ação corretiva: pedi para que imprimissem.



- ✓ Um rosbife + salmão estavam no mesmo refrigerador, mas com validade para 14/12. Orientei a colaboradora para que o consumo fosse feito em até 24h. Havia também uma pequena porção de pepino cortado à julienne também com validade para 14/12. Não apresentava quaisquer alterações e como iria para produção logo, não me preocupei. A etiqueta afixada no molho para salmão estava apagada, por isso indiquei que fosse substituída.



## Padaria

- ✓ Fui com a Letícia estagiária até a padaria e orientamos a substituição de algumas etiquetas. O único produto que estava sem identificação foi a farinha de amêndoas.  
Ação Corretiva: Etiqueta impressa e afixada de imediato.
- ✓ Uma bandeja que estava com farinhas e sementes estava um suja e apresentava alguns carunchos.  
Ação corretiva: Lavamos, secamos e colocamos os produtos de volta.

## Estoque Seco

- ✓ Organizado, limpo e produtos dentro da validade.

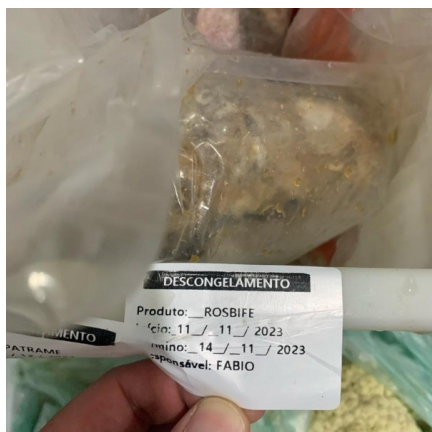
## Câmaras resfriada e congelada

- ✓ Encontramos na câmara fria pacotes de rosbife, frango e cogumelos em descongelamento com data de validade: 14/12.

Ação corretiva: Indicamos que o consumo fosse feito ainda hoje.

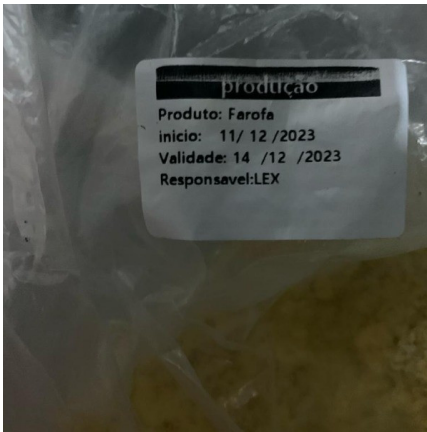
Haviam outros sete pacotes de bisteca suína também na sessão de descongelamento, mas sem identificação de início/fim.

Ação corretiva: Em contato direto com o estoquista, imprimimos e afixamos a etiqueta.



- ✓ Sob refrigeração e também com data de 14/12, haviam cogumelos, cenouras fracionadas e farofa.

Ação corretiva: Para esses foi realizada a análise sensorial com a presença da chef Thé – os três foram liberados para consumo.



- ✓ A “mistura” de ovos estava devidamente identificada, mas o ideal seria incluir SIF e lote.

Haviam pedaços de queijo parmesão fracionados mas sem etiqueta.

Ação corretiva: imprimir e afixar.

