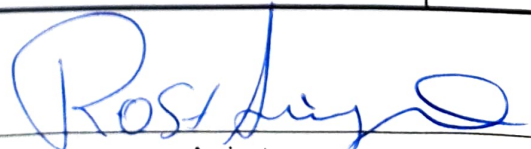


CLIENTE: USPESP - Aguas de Linópolis CONSULTOR (A): Diango
DATA: 01/04/22-02/04/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 19:35-21:20 HORÁRIO DE SAÍDA: 06:45-08:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>Cozinha.</p> <ul style="list-style-type: none">- Presença de Produto com dupl identificação. Torresmo, com etiquetas de validade de 30 dias, por congelamento e uma nota de descongelamento datada de 26/03 a 29/03. Ou seja, produto vencido.- Presença de Filos (queijos, presunto) manipulados junto com frutas manipuladas. (mamão, melancia e melão).- Presença de Produto vencido. Feijão Preto da marca Felgram no 2Kg. (30/03/22)	<ul style="list-style-type: none">- Produto após descongelamento devem ser validados por 3 dias.→ gêneros diferentes devem ser armazenados em prateleiras diferentes na geladeira, por risco de contaminação cruzada.→ Orientado o descarte do produto.	



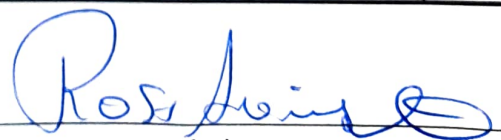
CLIENTE: USPESP - A. de UNICOLA CONSULTOR (A): Diango
DATA: 01/04/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 19:35-21:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 06:45 - 08:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>- Presença de sujidade, (Farelo de Pão), na caixa de utensílios limpas.</p> <p>- Presença de carne seca cozida em cima do Fogueiro fora de temperatura.</p> <p>* Confeitaria</p> <p>- Presença de Bolo pronto para consumo em cima da bancada com formiga passando.</p> <p>- Presença de limpeza da coifa com validade vencida. (vencido em 21/03/22).</p> <p>* Áreas de Lavagem</p> <p>- Presença de produtos de limpeza em garrafa pet sem identificação e validade.</p>	<p>- higienizar o local e o recipiente.</p> <p>→ Risco de contaminação, Armazenar de forma adequada e em refrigeração.</p> <p>→ Armazenar em local adequado e Adotar empresa responsável pela detritação.</p> <p>→ Adotar manutenção da empresa responsável.</p> <p>→ Proibido reutilizar embalagens.</p> <p>② → identificar corretamente e sinalizar o Fornecedor sobre a necessidade de rótulo com informações do produto.</p>	

Diango

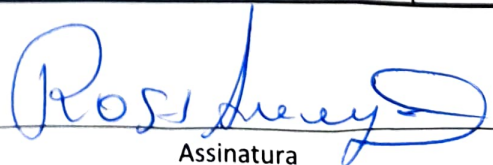
CLIENTE: USPESP. A. de LINDOIA CONSULTOR (A): Dlango
DATA: 01/04/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 19:35-21:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 06:45-08:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>- Presença de ralo com sujeira próximo ao fogão. salão.</p>	<p>→ higienizar corretamente e retirar as sujeiras do Local.</p>	
<p>- Presença de Bunchos no teto, favorecendo a entrada de Roedores e insetos.</p>	<p>→ Acionar manutenção urgente para remoção.</p>	
<p>- Presença de Copo descartável com resto de café em cima da grade com insetos. (Famiga). (visto às 06:50 da manhã).</p>	<p>→ Retirar o copo, limpar o Local e orientar os colaboradores.</p>	
<p>- Presença de tampas sujeiras quebradas, favorecendo entrada de AR, insetos e roedores. • Vestimentos da Piscina. OK.</p>	<p>→ Acionar a manutenção.</p>	



CLIENTE: USPESP - Ag. de Linsóia CONSULTOR (A): Diogo
DATA: 01/04/22 - 02/04/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 19:35 - 21:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 06:45 - 09:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>* Estoque.</p> <ul style="list-style-type: none">- Presença de goteira no estoque de Limpes.* Vestimio masculino de colaboradores.- Presença de Papelão desabastecido.* Refeitório de Colaboradores.- Presença de Restos de Alimento no piso. (restos de Pão).- Presença de Pertences Pessoais na bancada de microondas. <p>Sabão</p> <ul style="list-style-type: none">- Presença de Copos com sujidade no Balcão dos Hospedes.	<ul style="list-style-type: none">→ Aciomar manutenção.→ Providenciar abastecimento.→ Retirar os restos alimentares e orientar os colaboradores envolvidos no processo.→ Orientar os colaboradores a guardar seus pertences nas armárias.→ Solicitar troca imediata dos copos. Os com sujidade solicitar lavagem.	



CLIENTE: USPESP - A. de Linsóia CONSULTOR (A): Diango
DATA: 01/04/22 - 02/04/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 19:35-21:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 06:45-09:00

Não Conformidade

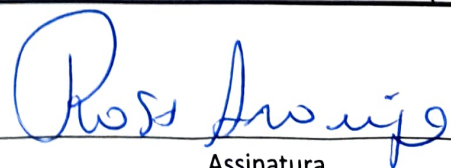
Ação Corretiva

Plano de Ação
(S ou N)

- Buffet do café da manhã
começou no horário
Porém com falta
de itens. (Salsicha e
ovo mexido).

- Orientar as colabora-
dores envolvidas no
processo.

Nome do Responsável



Assinatura