

## Visita do dia 16/12/2023

<b>Cliente:</b> Good Market	
<b>Consultor(a):</b> Maria Fernanda Brandão	<b>E-mail:</b> mariafernanda@fernandastinchi.com.br
<b>Data:</b> 16/12/2023	<b>Hora:</b> 08:00 até 14:00h

### Finalização

- ✓ Prazos de validade na finalização estavam todos dentro, assim como o preenchimento da ficha do balcão de distribuição.

Em uma das geladeiras encontrei um pequeno pote com mussarela de búfala (bolinha) sem etiqueta. Os demais itens em ordem.

Ação corretiva: Indiquei pras colaboradoras Laura e Lud pra que a identificação fosse feita.

### Bar

- ✓ Procedimentos e organização estavam ótimos.

Apenas um recipiente com manga cortada estava sem identificação.

Ação corretiva: Indiquei para a colaboradora Hana, que rapidamente corrigiu.

### Câmara resfriada e congelada

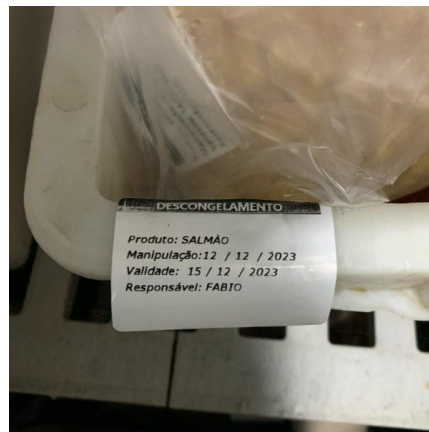
- ✓ A congelada estava bastante cheia, mas organizada e as validades e etiquetas atualizadas.
- ✓ Já na refrigerada encontrei pequenas não conformidades:

Bolo de banana (produção própria - confeitaria) com embalagem violada e com um pedaço faltando.

Ação corretiva: Imprimi uma etiqueta, sugeri que fosse descartada, mas informei pro chef Rangel que foi dar uma olhada.

- ✓ Em descongelamento tinham três pacotes de avocado sem etiqueta + saint peter e salmão com data para 15/12.

Ação corretiva: Indiquei pro estoquista Fabio. Descobrimos que o saint peter não estava mais lá, apenas a etiqueta. Orientei para que o salmão fosse preparado no dia já que é um produto mais "delicado".



- ✓ Ainda sob refrigeração haviam algumas bandejas com cogumelo paris (inteiros) e um pacote de molho de iogurte (produção própria), ambos com validade para 15/12. Hoje mesmo foram todas utilizadas em preparações.



### Produção

- ✓ Na produção, apenas uma etiqueta de abóbora estava incompleta e havia um leite integral que estava aberto havia mais de 48h (conforme orientação do fabricante) – orientei o colaborador responsável.

