

PLANO DE MEDIDAS

Em virtude dos fatos ocorridos durante a semana, estamos trabalhando para melhor resolver e adotamos as seguintes medidas de controle para evitar novas ocorrências:

1. Advertir os funcionários sobre o ato de negligência consistente no manuseio de uma escumadeira tipo peneira de arame a qual apresentava sinais visíveis de desgaste que ocasionou a presença de um fragmento de ferro num pedaço de frango servido a um usuário no dia 02/10/2023. Como também o manuseio inadequado da embalagem de temperos, o que ocasionou a presença de plástico nos alimentos servidos aos usuários do restaurante no dia 03/10/2023.
2. Intensificar a supervisão durante a produção e distribuição de todas as preparações servidas aos usuários do restaurante.
3. Reunião com nova capacitação com colaboradores sobre boas práticas de manipulação de alimentos.
4. Fazer nova dedetização.
5. Fazer uma avaliação geral e minuciosa na cozinha para averiguar presença de possíveis utensílios, equipamentos, objetos ou produtos que possam oferecer riscos de contaminação física, biológica ou química e solicitar a empresa novos caso se faça necessário.

Parnaíba-PI, 06 de outubro de 2023

Cristine Hedwiges Souza Veras

Cristine Hedwiges Souza Veras

Nutricionista Preposta

Empresa Acesso Restaurante LTDA

CNPJ: 08.998.109/0001-71