

Visita Técnica

Fernanda Stinchi

in gestão • gastronomia
in qualidade • nutrição
in fitness • nutrição
in coaching • liderança
in enogastronomia • turismo

Data: 19/08/20

Início: 11:00

Cliente: Madrid 2

Término: 13:30

Consultora: _Juliana

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

Setor- Estoque seco

NÃO CONFORMIDADE: Cano atrás da prateleira com presença de bolor.

AÇÃO CORRETIVA: Remover bolor.

Setor- Estoque F.L.V.

NÃO CONFORMIDADE: 1 melancia rachada.

AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local para porcionar, e evitar atração de pragas.

Setor – Estoque bebidas

EM CONFORMIDADE

Setor – Estoque Produtos de limpeza

EM CONFORMIDADE

Setor – Estoque descartáveis (ALMOXARIFADO)

EM CONFORMIDADE

Setor – Produtos para troca/quebra

EM CONFORMIDADE

Setor – Área de descanso colaboradores

EM CONFORMIDADE

Setor – Corredor armários colaboradores

EM CONFORMIDADE

Setor – Vestiário feminino

EM CONFORMIDADE

Setor – Vestiário masculino

EM CONFORMIDADE

Setor- Refeitório

EM CONFORMIDADE

| |
|--|
| Setor- Cozinha |
| NÃO CONFORMIDADE: Recipiente com açúcar, com etiqueta vencida em 17/08/20. |
| AÇÃO CORRETIVA: Descartar. |
| NÃO CONFORMIDADE: Cuba da pia, ralo da pia, e tábuas de polipropileno com presença de limo. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. |
| NÃO CONFORMIDADE: Caixa Plástica com café derramado. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. |
| Setor – Corredor câmaras frias |
| NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no ralo. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. |
| Setor – Frios Manipulação/Embalagem |
| NÃO CONFORMIDADE: Porta com presença de bolor. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. |
| NÃO CONFORMIDADE: Ralo da pia com incrustação. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. |
| Setor – Manipulação Pizzas |
| NÃO CONFORMIDADE: Extintor de incendio sem placa de identificação. Placa caída no piso, (extintor de pó, e a placa é de extintor de água). |
| AÇÃO CORRETIVA: Colocar placa de identificação correta. |
| NÃO CONFORMIDADE: Carrinho para transporte de alimentos, com muita incrustação, sendo utilizado para transportar pizzas embaladas na embalagem primária. Risco de contaminação. |
| AÇÃO CORRETIVA: Lavar carrinho e deixar de uso exclusivo. |
| NÃO CONFORMIDADE: Produto químico em recipiente reaproveitado de refrigerante. |
| AÇÃO CORRETIVA: Não reutilizar embalagens de produtos químicos ou alimentos. Colocar detergente em recipiente Próprio e identificado. |
| NÃO CONFORMIDADE: Planilha de limpeza do setor desatualizada. |
| AÇÃO CORRETIVA: Atualizar planilha de controle de limpeza. |
| Setor- frios /Atendimento |
| NÃO CONFORMIDADE: Borrachas da geladeira com sujidades. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. |
| NÃO CONFORMIDADE: Colaboradora no setor, sem o uso da touca e com adornos. (corrente e brincos) |
| AÇÃO CORRETIVA: Proibido uso de adornos no setor de manipulação. Retirar adornos e utilizar a touca cobrindo todo o cabelo. |
| Setor- frios /loja (ilhas e expositores) |
| EM CONFORMIDADE |
| Setor- Câmara congelados /frios |
| NÃO CONFORMIDADE: Porta com presença de bolor na lateral. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. |
| Setor- Câmara resfriada /frios |
| NÃO CONFORMIDADE: Produtos encostados nas paredes. |
| AÇÃO CORRETIVA: Manter produtos afastados das paredes. |

| |
|---|
| |
| NÃO CONFORMIDADE: Sujidades em baixo dos estrados. |
| AÇÃO CORRETIVA: limpar. |
| |
| Setor- Câmara resfriada /açougue |
| NÃO CONFORMIDADE: Piso e caixas plásticas com sujidades. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. |
| |
| Setor- Açougue/Atendimento |
| NÃO CONFORMIDADE: Escova armazenada com sebos e pedacinhos de carne. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. Armazenar utensílios de limpeza devidamente limpo. |
| |
| NÃO CONFORMIDADE: Parte inferior das portas da geladeira, com incrustação. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar. |
| |
| Setor- Açougue loja (expositores) |
| NÃO CONFORMIDADE: Presença de carne moída em bandeja. |
| AÇÃO CORRETIVA: Proibido a venda de carne moída embalada, na ausência do consumidor. Retirar carnes. |
| |
| Setor - FLV – Câmara fria |
| NÃO CONFORMIDADE: Cheiro forte na câmara. (frutas separadas para troca ou descarte) |
| AÇÃO CORRETIVA: Realizar o descarte das frutas sem qualidade. |
| |
| Setor - FLV /Manipulação, embalagens |
| NÃO CONFORMIDADE: Manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente, (salada de frutas). Frutas estavam a mais de 30 minutos em temperatura ambiente. |
| AÇÃO CORRETIVA: Manipular produtos em temperatura ambiente, por no máximo 30 minutos, por lote. Se possível, manipular em ambiente climatizado. |
| |
| NÃO CONFORMIDADE: Piso com sujidades. |
| AÇÃO CORRETIVA: limpar. |
| |
| Setor - FLV /Loja (expositores) |
| NÃO CONFORMIDADE: 1 embalagem de salada de frutas, fechada com um fio de cabelo. |
| AÇÃO CORRETIVA: Retira da loja e descartar. Utilizar toucas para a manipulação, e não deixar pessoas entrar no ambiente sem touca protetora para os cabelos. |
| |
| NÃO CONFORMIDADE: Melancias partidas , expostas para venda, mantidas fora de refrigeração. |
| AÇÃO CORRETIVA: Proibido. Todo alimento manipulado deve ser mantido sob refrigeração. |
| |
| Setor- Padaria Atendimento |
| NÃO CONFORMIDADE: Borrifador com água para os pães, armazenada com produtos de limpeza. |
| AÇÃO CORRETIVA: Armazenar longe dos produtos químicos. |
| |
| Setor- Padaria loja (expositores) |
| EM CONFORMIDADE |
| |
| Setor - Mercaria |
| EM CONFORMIDADE |
| |
| Setor – Expositor refrigerado/ Bebidas |
| NÃO CONFORMIDADE: Sujidades nas prateleiras. |
| AÇÃO CORRETIVA: Limpar |
| |

NÃO CONFORMIDADE: 1 lata de refrigerante amassada exposta para venda.

AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja. Proibido expor para venda produtos com embalagens amassadas, ou rasgadas.

Setor – Recebimento

EM CONFORMIDADE

Setor – Descarte de resíduos

Setor – Banheiros clientes

NÃO OBSERVADO