

## Visita Técnica

Fernanda Stinchi

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

Data: 20/10/2020

Início: 13:05

Cliente: Madrid 3

Término: 15:30

Consultora: \_ Juliana

## Relatório de Visita Técnica de Consultoria

### Setor- Vestiário Feminino

**EM CONFORMIDADE**

### Setor – Vestiário Masculino

**NÃO CONFORMIDADE:** Pertences pessoais espalhados pelo vestiário (sapatos, e toalhas).

**AÇÃO CORRETIVA:** Manter local organizado, e guardar itens pessoais no armário.

### Setor- Refeitório

**NÃO OBSERVADO – HORÁRIO DO ALMOÇO**

### Setor- Corredor câmaras frias

**EM CONFORMIDADE**

### Setor- Embalagens/ Manipulação Frios, e F.L.V.,

**NÃO CONFORMIDADE:** Rolo de perfex desprotegido.

**AÇÃO CORRETIVA:** Manter protegido.

**NÃO CONFORMIDADE:** Utensílio (faca), armazenada no vã da parede eo conduíte externo.

**AÇÃO CORRETIVA:** Os utensílios devem ser armazenados em recipientes limpos e tampados contra acesso de insetos.

### Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento

**NÃO CONFORMIDADE:** Planilha de controle de limpeza sem o reenchimento desde o dia 04/10/20.

**AÇÃO CORRETIVA:** A planilha deve estar atualizada com os dias em que são realizadas as limpezas dos setores.

**NÃO CONFORMIDADE:** Borrifador para álcool sem identificação.

**AÇÃO CORRETIVA:** Produtos químicos fora da embalagem original, devem estar identificados.

**OBS:** Colaborador corrigiu no momento da visita.

### Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)

**NÃO CONFORMIDADE:** Carne moída vendia em bandeja, produzida no local.

**AÇÃO CORRETIVA:** Proibido! Retirar da loja.

*Portaria 2619 de 2011- 9.10. É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do comprador.*

### Setor- Câmara Açougue e Frios

**EM CONFORMIDADE**

|   |
|---|
| <b>Setor- Câmara Congelada Açougue e Padaria</b>  |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Incrustação permanece no piso (entrada)  |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.  |
| <b>Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios</b>  |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Prateleiras forradas com placas de MDF.  |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Proibido. Substituir por material sanitário.   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Piso com sujidades.  |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.  |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Caixa para armazenar produtos para a montagem das pizzas permanece com sujidades, mosca morta, e azeitona sem etiqueta após aberto .                                       |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter recipiente para alimentos devidamente limpo, para se evitar a contaminação dos alimentos, e etiquetar com data de abertura e validade todos os produtos após abertos. |
| <b>Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)</b>  |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Tampas de vidro das ilhas de congelados com presença de limo e mosquitos.  |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.  |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Ilha manipulação, com peças de frios (presunto, queijo mussarela e prato), sem etiqueta após abertos.  |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Etiquetar produtos após abertos.   |
| <b>OBS:</b> Colaborador corrigiu no momento da visita.  |
| <b>Setor- Freezer pães congelados /Padaria</b>  |
| <b>EM CONFORMIDADE</b>  |
| <b>Setor- Padaria – Produção/ Atendimento</b>   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Sujidades em baixo dos estrados para produtos de limpeza e equipamento para farinha de rosca.  |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Embalagens descartáveis amazenadas encostadas no teto.   |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Organizar fardos dos descartáveis mantendo afastados das paredes e teto.   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Colaborador com barba aparente.  |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Retirar barba. Proibido para manipuladores de alimentos.   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Salgados exposto para venda em temperatura ambiente.   |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Produtos devem estar sob refrigeração, ou mantidos aquecidos por no mínimo 60°C.   |
| <b>Setor- Padaria / Loja</b>  |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Salgados exposto para venda em temperatura ambiente.   |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Produtos devem estar sob refrigeração, ou mantidos aquecidos por no mínimo 60°C.   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Tortas recheadas, com 5 dias de valiade na etiqueta.   |
| <b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Produtos perecíveis manipulados, devem ter validade de 3 dias.   |
| <b>Setor- FLV/Estoque</b>   |
| <b>EM CONFORMIDADE</b>  |
| <b>Setor- FLV/ Loja</b>   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Etiquetas faltando a informação da tabela nutricional (abóbora moranga,e mandioquinha)   |

|  |
|--|
| <b>AÇÃO CORRETIVA: Adicionar tabela Nutricional na etiqueta.</b>   |
| <b>Setor- Mercearia</b>  |
| <b>EM CONFORMIDADE</b>   |
| <b>Setor- Banheiro Clientes</b>  |
| <b>EM CONFORMIDADE</b>   |
| <b>Setor- Recebimento</b>  |
| <b>NÃO OBSERVADO - FECHADO</b>   |
| <b>Setor- Setor de imóveis</b>   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE: Prateleira com poeira.</b>  |
| <b>AÇÃO CORRETIVA: Limpar.</b>   |
| <b>Setor- Descarte resíduos</b>  |
| <b>NÃO OBSERVADO - FECHADO</b>   |
| <b>Setor- Estoques</b>   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE: Presença de acúmulo de poeira e refrigerante derramado nas prateleiras (bebidas).</b>                                       |
| <b>AÇÃO CORRETIVA: Limpar.</b>   |
| <b>NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, sem etiqueta da última troca do filtro, e com presença de limo</b>   |
| <b>AÇÃO CORRETIVA: Verificar se foi realizado a troca do filtro, e identificar com a data da troca, e quando será a próxima troca, e limpar.</b> |

