

## 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

<b>Setor- Vestiário Feminino</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Vestiário Masculino</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Pertences pessoais espalhados pelo vestiário (sapatos, e toalhas).
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter local organizado, e guardar itens pessoais no armário.
<b>Setor- Refeitório</b>
<b>NÃO OBSERVADO – HORÁRIO DO ALMOÇO</b>
<b>Setor- Corredor câmaras frias</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Embalagens/ Manipulação Frios, e F.L.V.,</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Rolo de perfex desprotegido.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter protegido.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Utensílio (faca), armazenada no vão da parede eo conduíte externo.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Os utensílios devem ser armazenados em recipientes limpos e tampados contra acesso de insetos.
<b>Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Planilha de controle de limpeza sem o reenchimento desde o dia 04/10/20.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> A planilha deve estar atualizada com os dias em que são realizadas as limpezas dos setores.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Borrifador para álcool sem identificação.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Produtos químicos fora da embalagem original, devem estar identificados.
<b>OBS:</b> Colaborador corrigiu no momento da visita.
<b>Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Carne moída vendida em bandeja, produzida no local.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Proibido! Retirar da loja.
<i>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.</i>
<b>Setor- Câmara Açougue e Frios</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>

<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 armazenadas 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 validade 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)

AÇÃO CORRETIVA: Adicionar tabela Nutricional na etiqueta.
<b>Setor- Mercearia</b>
EM CONFORMIDADE
<b>Setor- Banheiro Clientes</b>
EM CONFORMIDADE
<b>Setor- Recebimento</b>
NÃO OBSERVADO - FECHADO
<b>Setor- Setor de impróprios</b>
NÃO CONFORMIDADE: Prateleira com poeira.
AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
<b>Setor- Descarte resíduos</b>
NÃO OBSERVADO - FECHADO
<b>Setor- Estoques</b>
NÃO CONFORMIDADE: Presença de acúmulo de poeira e refrigerante derramado nas prateleiras (bebidas).
AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, sem etiqueta da última troca do filtro, e com presença de limo
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.

