

## Visita Técnica

Fernanda Stinchi

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

Data: 06.08.20

Início: 9:25

Cliente: Madrid 2

Término: 12:40

Consultora: \_Juliana

## Relatório de Visita Técnica de Consultoria

<b>Setor- Estoque seco</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Sujidades em baico dos paletes (palete hortifruti)
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor – Estoque bebidas</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Estoque Produtos de limpeza</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Estoque descartáveis/Embalagens</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Embalagens para alimentos, armazenados, muito próximo dos produtos de limpeza.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter estoque mais organizado, deixando as embalagens afastadas dos produtos químicos, evitando contaminação química, e a transferência de odor.
<b>Setor – Produtos para troca/quebra/impróprios para consumo</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Área de descanso colaboradores</b>
<b>LOCAL EM ORGANIZAÇÃO</b>
<b>Setor – Corredor armários colaboradores</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Vestiário feminino</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Vestiário masculino</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Falta informativo com procedimento para higienização das mãos.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> anexar informativo.
<b>Setor- Refeitório</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Ventilador com excesso de poeira.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.

<b>Setor- Cozinha Refeitório</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Leite aberto, armazenado na geladeira desligada.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Melhorar a organização. Verificar o responsável pelo setor, para dar as orientações.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Cuba da pia com sujidades.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Esponja para limpeza dos utensílios, mantida desprotegida e, em recipiente sujo.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Após o uso da esponja, retirar o excesso de água, e manter em recipiente protegido.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Presença de vassouras na cozinha.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Os utensílios usados para limpeza, devem estar em local separado da cozinha.
<b>Setor – Corredor câmaras frias</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Frios Manipulação/Embalagem</b>
<b>NÃO FOI POSSÍVEL OBSERVAR. LOCAL EM MANUTENÇÃO.</b>
<b>Setor – Manipulação Pizzas</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Extintor de incendio, em local com passagem e visão obstruída, e afastado da placa de identificação.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Colocar extintor, em local visível de fácil acesso, e com a placa de identificação.
<b>OBS: Já solucionado.</b>
<b>Setor- frios /Atendimento</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Planilha para controle de limpeza da padaria desatualizada, com equipamentos que não são mais utilizados. Planilha de temperatura dos equipamentos, sem o equipamento estufa.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Atualizar planilhas de controle de limpeza, e temperatura dos equipamentos.
<b>Setor- frios /loja (ilhas e expositores)</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Ilhas congelados, com sujidades.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor- Câmara congelados /frios e açougue</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Açougue/Atendimento</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Açougue loja (expositores)</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Presença de moscas mortas, na parte inferior do expositor (nas grelhas).
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar
<b>Setor - FLV – Câmara fria</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - FLV /Manipulação, embalagens</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - FLV /Loja (expositores)</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>

<b>Setor- Padaria Atendimento</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Padaria loja (expositores)</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - Merceria</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Recebimento</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Descarte de resíduos</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Banheiros clientes</b>
<b>NÃO OBSERVADO.</b>