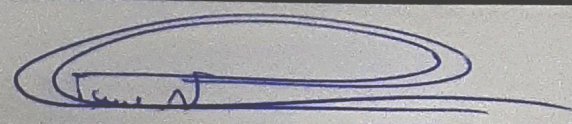


Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madrid 2 CONSULTOR (A): Monia Fernanda
 DATA: 30/06/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 09:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Padaria - Balcão de Atendimento:</u> - Presença de caixa plástica proveniente do recebimento de pa com sujidades.</p>	<p>- Limpeza e atenção ao fluxo de recebimento dos produtos.</p>	
<p><u>Açougue - Expositor refrigerado:</u> - Presença de 02 unidades (bandejas) de salmão da marca "Slim Fixer" com informações de validade anteriores a data de fabricação e com impressão falhada.</p>	<p>- Notificar o fornecedor e retirar o produto de exposição e destinando a troca.</p>	S.
<p><u>Frios - Exposição para venda:</u> - Presença de 01 unidade de pizza de fabricação própria com sobreposição de etiquetas de identificação do produto.</p>	<p>- Proibido. Retirar etiqueta sobreposta e manter somente uma identificação.</p>	S.
<p><u>Câmara Fria - Açougue:</u> - Presença de placas de papelão sobre o piso.</p>	<p>- Proibido. Retirar.</p>	
<p><u>Câmara Congelada - Açougue e Padaria:</u> - Presença excessiva de gelo sobre o piso, formando até mesmo relevo sobre o piso em alguns pontos.</p>	<p>- Limpeza e degelo mais frequentes do equipamento.</p>	
<p><u>Setor de Impróprios para o consumo:</u> - Presença de produtos que futuramente serão descartados colocados diretamente sobre o piso e sobre a ilha para venda.</p>	<p>- Utilizar paletes ou prateleiras para depositar os produtos até o momento de descarte.</p>	S.



Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madrid 2

CONSULTOR (A): Maria Fernanda

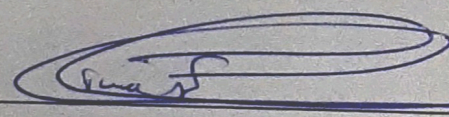
DATA: 30/06/22

HORÁRIO DE INÍCIO: 09:30

HORÁRIO DE SAÍDA: 12:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Refeitório:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Presença de 01 unidade de vinagre aberto com etiqueta de identificação fornecida com data de abertura. - Presença de melancia em pedaço com validade vencida em 29/06/22 e uma etiqueta de identificação sobreposta a original com uma informação apenas constando como 28/06/22. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar corretamente, complementando com data de validade após aberto. - Providenciar desconto do produto, melhorar controle de validade e identificação correta de produtos abertos. 	

Nome do Responsável



Assinatura