

Visita Técnica

Fernanda Stinchi

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

Data: 13 /02 /20

Cliente: Madrid 1

Início: 11:00hs

Término: 13:30hs

Consultora: Cristiane

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

Setor FLV – Atendimento

NÃO CONFORMIDADE: Sujidades na parte interna dos refrigeradores de FLVS

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza da parte interna dos refrigeradores

Setor Padaria – Atendimento

NÃO CONFORMIDADE: Baguete de frango com catupiry e enroladinho de salsicha com etiqueta incompleta

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar etiqueta com informação nutricional completa

NÃO CONFORMIDADE: Mini croissant vencido do dia 11/02/20

AÇÃO CORRETIVA: Produto impróprio para consumo

NÃO CONFORMIDADE: Caixas com produtos alimentícios armazenados diretamente sobre o piso

AÇÃO CORRETIVA: Armazenar sobre pallets ou caixas vazias

Setor Açougue – Atendimento

NÃO CONFORMIDADE: Patinho exposto no balcão sem rastreabilidade

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar rastreabilidade dos produtos expostos no balcão

NÃO CONFORMIDADE: Proibido a venda de carne moída e frango moído na ausência do cliente

AÇÃO CORRETIVA: As carnes devem ser moídas na frente do cliente de acordo com a legislação .

Setor Frios – Atendimento

NÃO CONFORMIDADE: Ausência de rastreabilidade exposta para o cliente dos frios e produtos em conservas

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar rastreabilidade dos produtos

NÃO CONFORMIDADE: Sujidades na parte interna do refrigerador dos requeijão e margarinas .

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza

NÃO CONFORMIDADE: Presença de mosca no refrigerador de massas frescas

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza

NÃO CONFORMIDADE: Produtos sem informação nutricional na identificação

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação completa : queijo muçarela tirelez light, queijo quartiolo ver. com sal pedaço.

Setor FLV
Em conformidade
Câmara Fria FLV
EM CONFORMIDADE
Setor Açougue
NÃO CONFORMIDADE: Pacote de bandejinhas armazenadas diretamente sobre o piso
AÇÃO CORRETIVA: Manter bandejinhas distantes do piso
Câmara Congelados Frios
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
NÃO CONFORMIDADE: Produtos encostados na parede
AÇÃO CORRETIVA: Desencostar produtos da parede
Câmara Congelados Padaria
NÃO CONFORMIDADE: Produtos encostados na parede
AÇÃO CORRETIVA: Desencostar produtos da parede
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Câmara fria Frios
NÃO CONFORMIDADE: Produtos encostados na parede
AÇÃO CORRETIVA: Desencostar produtos da parede
Vestiários Feminino e Masculino
NÃO CONFORMIDADE: Dispenser de sabonete liquido vazio
AÇÃO CORRETIVA: Manter dispenser de sabonete liquido cheio
Refeitório
Em conformidade
Área de resíduos comum
EM conformidade
Câmara Congelados - Açougue
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Câmara Fria – Açougue
NÃO CONFORMIDADE: Carne moída armazenada sem identificação
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação dos produtos manipulados
Setor Padaria
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades atrás dos equipamentos
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
NÃO CONFORMIDADE: Ralos sujos com acúmulo de resíduos alimentares
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Recebimento
NÃO CONFORMIDADE: Produtos alimentícios armazenados diretamente sobre o piso
AÇÃO CORRETIVA: Manter caixas de alimentos armazenadas sobre pallets
Estoque Seco

NÃO CONFORMIDADE: Presença de broto de feijão nascendo do piso sujo e úmido
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Estoque descartáveis
Em conformidade
Área de produtos impróprios
Em conformidade