

## Visita Técnica

Fernanda Stinchi

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

Data: 08 /11 /19

Início: 10:00hs

Cliente: Madrid 1

Término: 12:30hs

Consultora: Cristiane

### Relatório de Visita Técnica de Consultoria

#### Setor FLV – Atendimento

**NÃO CONFORMIDADE:** Sujidades na parte interna do refrigerador dos FLVS

**AÇÃO CORRETIVA:** Providenciar limpeza

#### Setor Padaria – Atendimento

**NÃO CONFORMIDADE:** Enroladinho de salsicha sem informação nutricional

**AÇÃO CORRETIVA:** Providenciar identificação completa

#### Setor Açougue – Atendimento

**NÃO CONFORMIDADE:** Carne exposta sem rastreabilidade no balcão

**AÇÃO CORRETIVA:** Providenciar etiqueta

#### Setor Frios – Atendimento

**NÃO CONFORMIDADE:** Yorgus vencido do dia 03/11 6 unidades

**AÇÃO CORRETIVA:** Produto impróprio para consumo

**NÃO CONFORMIDADE:** Bandejinhas desprotegidas

**AÇÃO CORRETIVA:** Manter bandejas protegidas para evitar contaminação

#### Setor FLV

**NÃO CONFORMIDADE:** Sujidades no piso do estoque

**AÇÃO CORRETIVA:** Providenciar limpeza

**NÃO CONFORMIDADE:** Produtos para quebra armazenados diretamente sobre o piso (sujando o piso)

**AÇÃO CORRETIVA:** Manter produtos para quebra em recipientes fechados para evitar contaminação cruzada

#### Câmara Fria FLV

**NÃO CONFORMIDADE:** Jaleco mantido sujo

**AÇÃO CORRETIVA:** Providenciar limpeza

**NÃO CONFORMIDADE:** Sujidades no piso

**AÇÃO CORRETIVA:** Providenciar limpeza

#### Setor Açougue

**NÃO CONFORMIDADE:** Chaveiro e carteira de uso pessoal mantido sobre bancada de manipulação

**AÇÃO CORRETIVA:** Manter objetos pessoais nos armários exclusivos para funcionários para evitar contaminação

**NÃO CONFORMIDADE:** Pano descartável desprotegido

<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter pano protegido para evitar contaminação
<b>Câmara Congelados Frios</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Ausência de identificação dos produtos que estão para troca
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar identificação de produto improprio para consumo e separar dos alimentos próprios para consumo
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Produtos encostados na parede
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Desencostar produtos da parede
<b>Câmara Congelados Padaria</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Produtos encostados na parede
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Desencostar produtos da parede
<b>Câmara fria Frios</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Produtos encostados na parede
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Desencostar produtos da parede
<b>Vestiários Feminino e Masculino</b>
<b>OBS:</b> Dispenser de sabonete liquido no vestiário feminino quebrado
<b>Refeitório</b>
<b>EM conformidade</b>
<b>Área de resíduos comum</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Sujidades no piso
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar limpeza
<b>Setor açougue – Atendimento</b>
<b>Em conformidade</b>
<b>Setor Lava botas</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Celular carregando sobre a pia
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Local improprio para essa atividade
<b>Câmara Congelados - Açougue</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Sujidades no piso
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar limpeza
<b>Câmara Fria – Açougue</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Carnes porcionadas sem identificação
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar identificação
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Produtos encostados na parede
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Desencostar produtos da parede
<b>Setor Padaria</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Sujidades no piso
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar limpeza
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Sujidades no refrigerador
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar limpeza
<b>Recebimento</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Embalagens descartáveis armazenadas diretamente no piso
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter embalagens sobre pallets para evitar contaminação
<b>Estoque</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Farinhas encostadas na parede
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Desencostar 10 cm da parede .

**Área de produtos impróprios**

**NÃO CONFORMIDADE:** Excesso de gelo no congelador

**AÇÃO CORRETIVA:** Remover excesso de gelo