

Fernanda Stinchi  
gastronomia • nutrição  
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madrid 2

CONSULTOR (A): Maria Fernanda

DATA: 08/07/22

HORÁRIO DE INÍCIO: 10:00

HORÁRIO DE SAÍDA: 12:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Padaria - Balcão de Atendimento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presença de produto em processo de descongelamento coberto de acordo com as recomendações do fabricante, porém sem identificação adequada do processo (bolo).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar todo e qualquer produto submetido ao processo de descongelamento.</li> </ul>	<p>S.</p>
<p><u>Frios - Grândolas de Exposição:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presença de "queijo para fondue" da marca "Tirelez" exposto para venda em desacordo com as recomendações do fabricante, isto é, fora de refrigeração.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Armazenar todo e qualquer produto sob as recomendações do fabricante. Neste caso, sob refrigeração.</li> </ul>	<p>S.</p>
<p><u>Frango - Exposição para venda:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presença de 04 unidades de "filé de peito de frango com molho de mostarda e mel" da linha "Livre e Leve" da "Jodia" com validade vencida (validade: 05/07/22).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Providenciar descarte e melhor controle de validade. Caso se aplique, pode-se destinar a troca junto ao fornecedor.</li> </ul>	
<p><u>FLV - Exposição para venda:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presença de 04 caixas de mandioca cozida da marca "Cucina Prima" com validade vencida (validade: 07/07/22).</li> <li>- Presença de 02 caixas de grão de bico cozido da marca "Cucina Prima" com validade vencida (validade: 07/07/22).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Providenciar descarte ou, caso se aplique, troca junto ao fornecedor, além de melhor controle de validade.</li> </ul>	