

Visita Técnica

Fernanda Stinchi

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

Data: 09/10/20

Cliente: Madrid 2

Início: 09:55

Término: 12:30

Consultora: _Juliana

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

Setor- Estoque seco
NÃO CONFORMIDADE: Algumas prateleiras com acúmulo de poeira.
AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
Setor – Estoque bebidas
EM CONFORMIDADE
Setor – Estoque Produtos de limpeza
EM CONFORMIDADE
Setor – Estoque descartáveis (Almoxarifado)
NÃO OBSERVADO - FECHADO
Setor – Produtos para troca/quebra
EM CONFORMIDADE
Setor – Corredor armários colaboradores
EM CONFORMIDADE
Setor – Vestiário feminino
EM CONFORMIDADE
Setor – Vestiário masculino
NÃO OBSERVADO - OCUPADO
Setor- Refeitório
EM CONFORMIDADE
Setor – Cozinha Funcionários
NÃO CONFORMIDADE: Ralo do piso com sujidades. Situação recorrente.
AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
OBS: Colaborador corrigiu no momento da visita.
NÃO CONFORMIDADE: Recipiente com café sem etiqueta de validade.
AÇÃO CORRETIVA: Etiquetar.

NÃO CONFORMIDADE: Torneira com presença de limo.
AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
OBS: Colaborador corrigiu no momento da visita.
Setor – Corredor câmaras frias
EM CONFORMIDADE
Setor – Frios manipulação
EM CONFORMIDADE
Setor – Frios Câmara fria
NÃO CONFORMIDADE: Peças fechadas de queijo prato Crioulo e President, com etiquetas vencidas em 05/10/20 .
AÇÃO CORRETIVA: Retirar as etiquetas. Procurar uma forma de realizar o controle sem etiquetar as peças.
Setor- frios /Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Geladeira com temperatura de 13°C.
AÇÃO CORRETIVA: Verificar necessidade de manutenção.
Setor- frios /loja (ilhas e expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Pizzas de fabricação própria com 5 dias de validade na etiqueta.
AÇÃO CORRETIVA: Produtos perecíveis de fabricação própria devem ter validade de 3 dias.
NÃO CONFORMIDADE: ½ peça de queijo emental Supremo com presença de bolor.
AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja e descartar.
Setor- Câmara congelados /frios / açougue/ padaria
EM CONFORMIDADE
Setor- Açougue câmara fria
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso.
AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
Setor- Açougue /Limpa botas
EM CONFORMIDADE
Setor- Açougue/Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de temperaturas dos equipamentos congelados, anotados como temperatura positiva.
AÇÃO CORRETIVA: Corrigir na planilha, com o sinal negativo no valor da temperatura.
Setor- Açougue loja (expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Carne moída embalada na ausência do consumidor, exposta para venda.
AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja. Proibido.
Setor - FLV – Câmara fria
NÃO CONFORMIDADE: Caixas armazenadas muito próximas ao equipamento de climatização.
AÇÃO CORRETIVA: Manter caixas afastadas dos climatizadores.
Setor - FLV /Manipulação, embalagens
EM CONFORMIDADE

Setor - FLV /estoque
NÃO CONFORMIDADE: Caixas com banana armazenadas encostadas nas paredes.
AÇÃO CORRETIVA: Manter caixas afastadas das paredes.
Setor - FLV /Loja (expositores)
EM CONFORMIDADE
Setor- Padaria produção
EM CONFORMIDADE
Setor- Padaria Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Tortas salgadas, recheadas expostas para venda em temperatura ambiente.
AÇÃO CORRETIVA: Manter alimentos prontos para consumo, refrigerados ou aquecidos.
NÃO CONFORMIDADE: Estufa desligada com temperatura de 34°C.
AÇÃO CORRETIVA: Ligar equipamento..
NÃO CONFORMIDADE: Geladeira (doces), com temperatura de 13°C.
AÇÃO CORRETIVA: Verificar necessidade de manutenção.
Setor- Padaria loja (expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Tortas salgadas, recheadas expostas para venda em temperatura ambiente.
AÇÃO CORRETIVA: Manter alimentos prontos para consumo, refrigerados ou aquecidos.
Setor – mercearia
EM CONFORMIDADE
Setor – Expositor de bebidas refrigerado
EM CONFORMIDADE
Setor – mercearia (adega)
EM CONFORMIDADE
Setor – Recebimento
EM CONFORMIDADE
Setor – Descarte de resíduos
EM CONFORMIDADE
Setor – Bomba incêndio
NÃO OBSERVADO
Setor – Banheiros clientes
NÃO OBSERVADO

OSB: NO DIA DA VISITA A ESTUFA DA PADARIA ESTAVA COM PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO, QUE TAMBÉM PODE SER O MOTIVO DAS GELADEIRAS DA PADARIA E FRIOS ESTAREM COM A TEMPERATURA ALTA.

