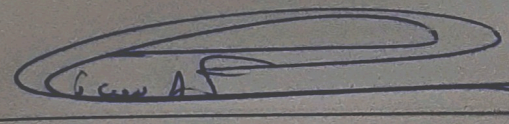


Fernanda Stinchi gastronomia • nutrição Consultoria Gastronômica e Nutricional	RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA
CLIENTE: <u>Madrid 2</u>	CONSULTOR (A): <u>Maria Fernanda</u>
DATA: <u>31/05/22</u>	HORÁRIO DE INÍCIO: <u>08:10</u>
HORÁRIO DE SAÍDA: <u>10:40</u>	

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Padaria</u> - Balcão de Atendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presença de produtos em processo de descongelamento sem identificação do processo (Ex.: bolos simples e pão australiano). - Presença de produtos com validade vencida, como bolos nos folhos brigadeiros e florista negra e torta holandesa (bolos com validade em 29/05/22). - Dito do balcão variado/falante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar adequadamente o processo, com nome do produto, data de início e data de término do descongelamento. - Providenciar controle e melhor controle de validade. - Ações manutenção. 	
<p><u>Frios</u> - Balcão de Atendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presença de peça de produto aberta sem etiquetas de identificação. - Produto lombo canadense da marca "leona" com foliado com manipulação em 31/05/22, porém sem informações de validade na etiqueta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar todo e qualquer produto aberto ou manipulado. - Expor para venda somente produtos com validade identificada. 	<p>5</p>
<p><u>Mercadoria</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refrigerador 03 portas de bebidas variadas com fugidões, principalmente em baixo da grade na parte inferior do equipamento. <p><u>Recebimento</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presença de uma peça suada fora do padrão adequado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpeza. - Proibido. Retirar. 	


 Maria Fernanda

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madrid 2

CONSULTOR (A): Marisa Fernanda

DATA: 31/05/22

HORÁRIO DE INÍCIO: 08:40

HORÁRIO DE SAÍDA: 10:40

Não Conformidade

Ação Corretiva

Plano de Ação
(S ou N)

Salas de manipulação - F.L.V.:

- Identificação dos itens internos da sala constantes como setor de fios.

- Colaboradora picando futas, porém sem que as mesmas tivessem passado anteriormente pelo processo de desinfecção / higienização em solução clorada, apenas lavagem em água corrente.

Salas de manipulação - Frios:

- Identificação dos itens internos da sala constantes como setor de F.L.V.

- Colaborador incorrendo água de coco na sala de manipulação destinada aos fios, possibilitando contaminação cruzada.

Câmara Fria - Frios e Padaria

- Prateleiras defeituosas com ferrugens.

F.L.V. - Exposição para venda:

- Presença de 01 bandeja de berinjela com validade vencida (validade: 30/05/22).

- Adequar identificação ao que está sendo manipulado atualmente.

- Proibido. Deve-se realizar o processo de higienização correto das futas antes de serem picadas e expostas para venda.

- Adequar identificação ao que está sendo manipulado atualmente.

- Proibido. Manipular na sala destinada para F.L.V.

- Limpeza.

- Providências decorrentes e melhor controle de validade.