

## Visita Técnica

Fernanda Stinchi

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

Data: 24/09/20

Início: 09:30

Cliente: Madrid 2

Término: 12:35

Consultora: \_Juliana

## Relatório de Visita Técnica de Consultoria

### Setor- Estoque seco

**NÃO CONFORMIDADE:** Parede e prateleiras com acúmulo de poeira.

**AÇÃO CORRETIVA:** Limpar.

### Setor – Estoque bebidas

**EM CONFORMIDADE**

### Setor – Estoque Produtos de limpeza

**EM CONFORMIDADE**

### Setor – Estoque descartáveis (Almoxarifado)

**EM CONFORMIDADE**

### Setor – Produtos para troca/quebra

**EM CONFORMIDADE**

### Setor – Corredor armários colaboradores

**EM CONFORMIDADE**

### Setor – Vestiário feminino

**EM CONFORMIDADE**

### Setor – Vestiário masculino

**NÃO OBSERVADO**

### Setor- Refeitório

**EM CONFORMIDADE**

### Setor – Cozinha Funcionários

**NÃO CONFORMIDADE:** Ralo do piso com sujidades. Situação recorrente.

**AÇÃO CORRETIVA:** Limpar.

### Setor – Corredor câmaras frias

**EM CONFORMIDADE**

<b>Setor – Frios manipulação</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Papeleira desabastecida.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Abastecer papeleira.
<b>Setor – Frios Câmara fria</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Sujidades nas junções das prateleiras.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor- frios /Atendimento</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- frios /loja (ilhas e expositores)</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Ilha de queijos com 4 unidades de queijo parmesão e 5 unidades de queijo emental com presença de bolor
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Retirar da loja. Descartar.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Ilha de congelados com temperatura de 20°C no periodo de degelo.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manutenção. O equipamento não deve atingir temperatura positiva altas que possam comprometer os alimentos.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Etiquetas das pizzas fabricação própria, com 5 dias de validade.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Alimentos manipulados devem ter 3 dias de validade.
<b>Setor- Câmara congelados /frios / açougue/ padaria</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Piso com sujidades.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor- Açougue câmara fria</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Presença de bolor na borracha da porta da câmara.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor- Açougue /Limpa botas</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Açougue/Atendimento</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Rolo de pano descartável (perfex), desprotegido.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Mantr protegido.
<b>Setor- Açougue loja (expositores)</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Carne moída embalada na ausência do consumidor, exposta para venda.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Retirar da loja. Proibido.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Expositor refrigerado (bandejas) com sujidades e insetos (mosquitos) nas grelhas.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor - FLV – Câmara fria</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - FLV /Manipulação, embalagens</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Papeleira desabastecida.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Abastecer papeleira.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Dispenser para Detergente sem identificação.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Identificar.

<b>Setor - FLV /estoque</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Prateleiras com acúmulo de poeira.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor - FLV /Loja (expositores)</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Bandejas com vagem emboloradas.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Retirar da loja, separar e identificar como impróprio para consumo.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Abóboras seca e japonesa com 5 dias de validade nas etiquetas.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Produtos manipulados devem ter 3 dias de validade.
<b>Setor- Padaria produção</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Equipamentos em desuso, com incrustações, e presença de insetos. (Besouro -Gorgulho da farinha).
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar equipamentos, e isolar.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Pia para higiene das mãos com sujidades.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Dispenser para Sabonete com identificação ilegível.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Identificar.
<b>Setor- Padaria Atendimento</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Tortas salgadas, recheadas expostas para venda em temperatura ambiente.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter alimentos prontos para consumo, refrigerados ou aquecidos.
<b>Setor- Padaria loja (expositores)</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Tortas salgadas, recheadas expostas para venda em temperatura ambiente.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter alimentos prontos para consumo, refrigerados ou aquecidos.
<b>Setor - Mercearia</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Expositor de bebidas refrigerado</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> 3 unidades de bebidas em lata, amassadas exposta para venda.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Retirar da loja, e separar com os impróprios para consumo.
<b>Setor – Recebimento</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Descarte de resíduos</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Bomba incêndio</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Banheiros clientes</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>

