

Fernanda Stinchi

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

Visita Técnica

Data: 15/03/2022	Início: 09h50
Cliente: Madrid 3	Término: 12h20
	Consultora: Maria Fernanda

Relatório de Visita Técnica – Boas Práticas

Setor - Vestiário Feminino
EM CONFORMIDADE
Setor – Vestiário Masculino
EM CONFORMIDADE
Setor - Refeitório/ Copa de colaboradores
NÃO CONFORMIDADE: Presença de sal aberto sem identificação armazenado na despensa.
AÇÃO CORRETIVA: Identificar todo e qualquer produto aberto corretamente.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto identificado com validade incorreta após aberto (geleia de morango “Predilecta” com validade na identificação de 30 dias, porém a recomendação do fabricante é de 15 dias após aberto).
AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente os produtos, seguindo sempre as recomendações do fabricante, inclusive a validade do produto após aberto.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Corredor de câmaras frias
EM CONFORMIDADE
Setor - Embalagens/ Manipulação de F.L.V. e Frios
NÃO CONFORMIDADE: Presença de embalagens de isopor mal cobertas nas laterais, sendo que algumas estavam apresentando coloração não padrão das embalagens (coloração acinzentada), indicando presença de poeira e sujidades.
AÇÃO CORRETIVA: Proteger todo o tipo de embalagem, deixando-a bem coberta e evitando sujidades nas embalagens e/ou avaria.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de <i>perflex</i> descoberto.
AÇÃO CORRETIVA: Mantê-lo sempre coberto, a fim que fiquem protegidos e livre de contato com sujidades antes do uso.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Açougue – Manipulação/ Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 22°C.

AÇÃO CORRETIVA: Verificar necessidade de manutenção do climatizador. O setor de manipulação deve estar com temperatura de 12°C á 18°C.
<i>Portaria 2619 de 2011- 7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.</i>
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Ausência de preenchimento no item quinzenal (luminárias)da planilha de controle de limpeza.
AÇÃO CORRETIVA: Preencher regularmente a planilha, a fim de comprovar a efetivação das ações de limpeza.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor – Açougue – Loja (Ilhas e expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Carne moída de produção própria vendida em bandeja.
AÇÃO CORRETIVA: Proibido. Retirar da loja.
<i>Portaria 2619 de 2011- 9.10. É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do comprador.</i>
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Câmara Açougue e Frios
EM CONFORMIDADE
Setor - Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios
EM CONFORMIDADE
Setor - Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios
EM CONFORMIDADE
Setor - Frios / loja (ilhas e expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Presença de insetos mortos (moscas) sobre os frios fatiados embalados.
AÇÃO CORRETIVA: Limpeza e acionamento da empresa responsável pela dedetização.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Frios / Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos abertos sem identificação (01 peça de salame da marca “Sadia” e 01 peça de salame da marca “Seara”.
AÇÃO CORRETIVA: Identificar todo e qualquer produto aberto.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM – Colaboradora do setor orientada e, em seguida, corrigiu a inconformidade de forma adequada.
Setor - Freezer pães congelados /Padaria
EM CONFORMIDADE
Setor - Padaria – Produção/ Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Ausência de identificação em produtos impróprios para o consumo.
AÇÃO CORRETIVA: Identificar de forma clara e visível os produtos impróprios para o consumo.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM – Colaboradoras do setor orientadas e, em seguida, corrigiram a inconformidade de forma adequada.
Setor - Padaria / Loja
NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos recheados, doces e salgados fora de temperatura
AÇÃO CORRETIVA: Produtos devem estar sob refrigeração, ou mantidos aquecidos por no mínimo 60°C.
<i>Portaria 2619 de 2011 -9.20. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.</i>
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM

Setor - FLV/Estoque
EM CONFORMIDADE
Setor - FLV/ Loja
EM CONFORMIDADE
Setor - Merceria
NÃO CONFORMIDADE: Equipamento de refrigeração para exposição de bebidas alcoólicas e refrigerantes gelados com sujidades, em especial na prateleira inferior.
AÇÃO CORRETIVA: Limpeza.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Banheiro Clientes
NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos (pães de forma) colocados diretamente sobre o piso.
AÇÃO CORRETIVA: Utilizar paletes/estrados ou prateleiras para dispor os produtos, a fim de manter o devido distanciamento do piso.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM – Colaborador do setor orientado e, em seguida corrigiu a inconformidade de forma adequada.
Setor - Estoques
EM CONFORMIDADE
Setor - Setor de impróprios
EM CONFORMIDADE
Setor - Descarte resíduos
EM CONFORMIDADE
Setor - Recebimento
EM CONFORMIDADE