

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madrid 3

CONSULTOR (A): Marina Fernandes

DATA: 19/05/22

HORÁRIO DE INÍCIO: 10:00

HORÁRIO DE SAÍDA: 12:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>* Visita técnica destinada a verificação de itens de <u>manutenção</u>:</p> <p><u>Recebimento</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interruptores pelos e com fiação exposta. → <u>Abriço de resíduos sólidos</u>: - Revestimento do piso onerado, com ausência de revestimento em alguns pontos. - Revestimento das paredes com pontos de onéria e em alguns trechos sem revestimento. → <u>Banheiro</u>: - Ralo com sistema "abre e fecha" não funcionando. <p><u>Febra de Improprios</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomque exclusivo para limpeza com pontos de ferrugem em seu suporte. - Paredo próximo ao tomque com pontos de onéria e bolor/mofo devido a umidade. <p><u>Eploque</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Paredo com ponto de onéria (buraco) em local em que é passada fiação. - Paredes com revestimento lascados/onerados. 	<p>Accionar manutenção.</p> <p>Accionar manutenção.</p> <p>Accionar manutenção.</p>	

Nome do Responsável

Assinatura

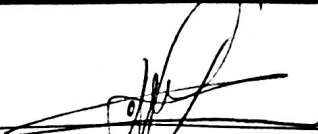
Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: modul 3 CONSULTOR (A): Maria Fernanda

DATA: 19/05/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 10:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<ul style="list-style-type: none"> - Paredes com pontos de calor/mofo em locais com revestimento avariado. - Quadros de energia desativado/ em desuso com cobertura de madeira solta e avariada, além de não estar devidamente protegido. 	<p>Accionar manutenção.</p>	
<p><u>Padaria - Área de Produção / Atendimento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Paredes com pontos de avaria - Fiação exposta. - Piso com relevo/pequeno degrau com revestimento avariado. - Lado com sistema abre e fecha funcionando, porém com estrutura amassadas. - Rodapé com pontos avariados/faltando revestimento. - Piso com avaria (entrada da padaria). - Suporte/cobertura das lâmpadas com fujidodes. 	<p>Accionar manutenção.</p>	
<p><u>Corredor das Câmaras Frias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Piso com revestimento avariado em vários pontos. - Paredes com pontos de avaria. - Rodapé com pontos avariados/falta de revestimento. 	<p>Accionar manutenção.</p>	
<p><u>Câmara de Congelados:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lâmpada com proteção avariada. 		


Nome do Responsável

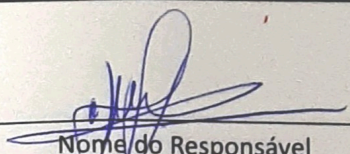
Assinatura

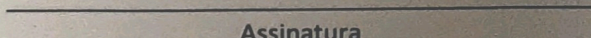
Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madrid 3 CONSULTOR (A): Inania Fernanda
DATA: 19/05/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 10:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Câmara Fria - Açougue:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Ausência de uma das lâmpadas e suporte avariado. <p><u>Jestônio Feminino:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Rolo de umados áreas do chuveiro avariado. <p><u>Afiação:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Pia com vazamento de água (encanamento com avaria). <p><u>Refeitório:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Piso com pequenos pontos de avaria. <p><u>Açougue - Área de manipulação/Atendimento:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Paredes com pontos de avaria.- Rodapé avariado/ faltando revestimento.- Piso com revestimento avariado próximo ao degrau/relevo para o balcão.- Área climatizada com temperatura fora do padrão de referência estabelecido. <p><u>Salas de manipulação - FLV e Frios:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Rolo com sistema "abre e fecha" não funcionando.	<p>Ociomar manutenção .</p> <p>Ociomar manutenção .</p>	


Nome do Responsável


Assinatura

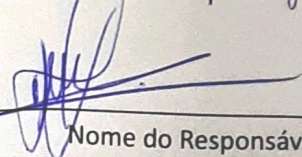
Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madriade 3 CONSULTOR (A): Maria Fernanda

DATA: 19/05/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 10:00 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:30

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<ul style="list-style-type: none"> - Paredes com pontos de calor/mofo e averia do revestimento próximo a pia de higienização de mãos. - Área de manipulação de alimentos não climatizada, dificultando controle de temperatura do ambiente. <p><u>Loja - Frios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Puxador do refrigerador vertical de peixes averiado. - Ausência de puxador no refrigerador vertical de produtos prontos para consumo. - Puxador do freezer vertical de vegetal congelados averiado. <p><u>Frios - Área de Atendimento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Balcão refrigerado com puxador de uma das portas de cover averiado. - Ausência de uma das portas do balcão refrigerado, dificultando o controle e manutenção de temperatura adequada. <p>* Verificada situação referente às boas práticas de atenção:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Queijo apropriado da marca "Quata" com presença de bolos não característicos do produto, podendo ser sinal de cultura patogênica. 	<ul style="list-style-type: none"> -ACIONAR MANUTENÇÃO. <ul style="list-style-type: none"> -ACIONAR MANUTENÇÃO. <ul style="list-style-type: none"> -ACIONAR MANUTENÇÃO. <ul style="list-style-type: none"> -ACIONAR MANUTENÇÃO COM URGÊNCIA - SITUAÇÃO RECORRENTE. <ul style="list-style-type: none"> - Providenciar dentro do produto e, se aplicável, comunicar ao fornecedor. 	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">S</p>


Nome do Responsável

Assinatura