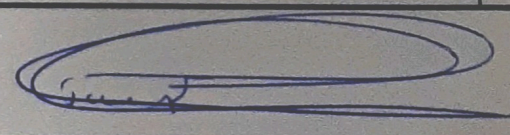


Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madrid 2 CONSULTOR (A): Maria Fernanda
DATA: 25/05/22 HORÁRIO DE INÍCIO: 09:35 HORÁRIO DE SAÍDA: 12:05

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Padaria - Balcão de Atendimento:</u> - Ausência de uma das portas internas de correr do balcão, devido a avaria da mesma.</p>	<p>- Acionar manutenção.</p>	
<p><u>Açougue - Balcão de Atendimento:</u> - Presença de itens de diferentes tipos de carne expostos para venda em prateleira, possibilitando contaminação cruzada (exemplo: linguiça torrada, paio, salsicha e bacião armazenados em enfileirados juntos).</p>	<p>- Armazenar separadamente os diferentes tipos de produtos carnes, a fim de evitar contaminação cruzada.</p>	S
<p><u>Fruis - Exposição de produtos:</u> - Presença de 01 unidade de "Creme de chocolate com paio defumado" com informação de validade preenchida pelo fabricante incorreta, isto é, como 05/00/22.</p>	<p>- Retirar o produto da exposição para venda e notificar o fabricante/fornecedor.</p>	S
<p><u>FLV - Exposição de produtos:</u> - Presença de 01 embalagem de cebolima avariada picada avariada.</p>	<p>- Retirar o produto da exposição para venda.</p>	S
<p><u>Recebimento:</u> - Presença de iscas para rateros expostas de maneira inadequada (armadilha de nº 001).</p>	<p>- Proibido. Acionar empresa responsável para regularizar e adequar o controle de pragas.</p>	



Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madrid 2CONSULTOR (A): Maia FernandaDATA: 25/05/22HORÁRIO DE INÍCIO: 09:35HORÁRIO DE SAÍDA: 12:05

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p><u>Câmara Fria - Aquece</u></p> <p>- Presença de produto em processo de descongelamento sem identificação adequada do mesmo.</p> <p><u>Câmara Fria - Frios e Padaria:</u></p> <p>- Presença de vazamento de água em um dos cones do molar.</p>	<p>- Todo e qualquer produto sob descongelamento deve ser identificado com o tipo de processo, nome do produto, data de início e data de término do processo.</p> <p>- Acionar manutenção.</p>	<p>S</p>

Nome do Responsável

Assinatura