

Fernanda Stinchi
gastronomia • nutrição
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: Madrid 2CONSULTOR (A): Maria FernandaDATA: 24/06/22HORÁRIO DE INÍCIO: 09:40HORÁRIO DE SAÍDA: 12:10

Não Conformidade

Ação Corretiva

Plano de Ação
(S ou N)Podaria - Balcão de Atendimento

- Presença de produto "pão de queijo" em forma de "mimas" com validade na identificação vencida (validade: 23/06/22).
- Falta de cobertura de um dos balcões acionada, sendo utilizado plástico para proteção dos produtos.

Frios - Grândola de queijos:

- Presença de 01 unidade de 150g de queijo tipo "Cœur de L'huit" sem impressão de validade, lote e data de fabricação.

Frios - Refrigerador de iogurtes:

- Presença de leite fermentado sabor morango da marca "Activia" exposto para venda sem a informação de que trata-se de um produto próximo a data de validade (validade: 27/06/22).

Estoque:

- Presença de isca para ruidor exposta e fora dos padrões adequados.
- Estação de monitoramento integrado de pragas com última data de monitoramento em 24/05/22.

- Providenciar desconto e melhor controle de qualidade.

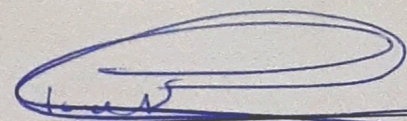
- Acionar manutenção.

- Retirar da área de venda e acionar/notificar o fornecedor.

- Informar que trata-se de um produto próximo ao vencimento na identificação de preço para o consumidor.

- Proibido. Acionar empresa responsável para substituição das iscas/armadilhas.

- Acionar empresa responsável para nova checagem o quanto antes.



Assinatura

Nome do Responsável