

Fernanda Stinchi  
gastronomia • nutrição  
Consultoria Gastronômica e Nutricional

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

CLIENTE: MADRID 2 CONSULTOR (A): Diego

DATA: 11/04/21 HORÁRIO DE INÍCIO: 13:30 HORÁRIO DE SAÍDA: 16:00

Não Conformidade	Ação Corretiva	Plano de Ação (S ou N)
<p>- Estoque OK</p> <p>Setor FRIOS</p> <p>CAIXAS DE UVA COM DATA DE VALIDADE EXPIRADA e em LOCAL INCORRETO</p> <p>Setor FRIOS OK</p> <p>CÂMARA FRIO!</p> <p>CAIXA DE UVA VENCIDA</p> <p>ALCOUGUE OK</p> <p>- CÂMARA FRIOS OK</p> <p>- Câmara congelada OK</p> <p>- Vestiários OK</p> <p>- COPA OK</p> <p>- ALCOUGUE OK</p> <p>- PADARIA OK</p> <p>- Geladeira expositora carnes</p> <p>- Salmão c/ DATA DE VALIDADE errada. REFRIGERADO 10-2°C</p> <p>Vencimento <u>2029</u></p> <p>- Geladeira expositora FRIOS e LATICÍNIOS FATIADOS</p> <p>SALAME ITALIANO SADIÁ FORA DE SISTEMA PVPS</p>	<p>- Descarte de 3 caixas de UVA</p> <p>DESCARTE IMEDIATO DE 1 CAIXA</p> <p>- Retirar duas embalagens DA GONDOLA e comunicar FORNECEDOR</p> <p>- AJUSTAR AO SISTEMA PVPS</p>	<p>S</p>

