

## Visita Técnica

Fernanda Stinchi

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

Data: 08/09/20

Início: 08:55

Cliente: Madrid 3

Término: 11:30

Consultora: \_ Juliana

## Relatório de Visita Técnica de Consultoria

<b>Setor- Vestiário Feminino</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Vestiário Masculino</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Refeitório</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Recipientes com sal, identificação de validade. Já pontuado em relatório anterior.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Para produtos secos, colocar prazo de 30 dias.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Barra de manteiga com embalagem danificada, despotegida e fora de refrigeração.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Colocar em saco plástico e armazenar sob refrigeração.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Detergente em recipiente reaproveitado (limpa alumínio), e sem identificação.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Embalagens de alimentos e produtos químicos não devem ser reaproveitados. Identificar embalagem.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Lixeira com restos alimentícios, mantida aberta..
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter lixeira fechada.
<b>Setor- Corredor câmaras frias</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Ralo e piso com sujidades
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor- Embalagens/ Manipulação Frios, e F.L.V.,</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Saboneteira quebrada.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manutenção ou troca.
<i>Portaria 2619 de 2011 -15.21. É obrigatório o abastecimento das pias exclusivas para a higienização antisséptica das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nos sanitários para funcionários, vestiários e nas áreas de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.</i>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Utensílos de limpeza no local.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Utensílios e produtos de limpeza devem estar em local separado.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Piso com sujidades.

<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Caixa para armazenar rolos de plástico filme, com sujidades.(queijo, cascas de cebola)
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar, e manter limpo..
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Rolo de perfex desprotegido.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter protegido.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Pias sem ralo de proteção.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar protetores para os ralos das pias, para impedir que caís restos de alimentos, e acesso de pragas.
<b>Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Balcão refrigerado com portas mantidas abertas.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter as portas do equipamento fechadas, para garantir a temperatura adequada, e impedir o acesso de pratos e sujidades.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Presença de mosquito dentro do balcão refrigerado.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Manter as portas do equipamento fechadas, para impedir o acesso de pragas e sujidades.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Portas do balão refrigerado incrustadas.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Presença de utensílios de limpeza no local. (vassouras, rodo)
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Colocar em local próprio para utensílios de limpeza, sem haver contato com utensílios utilizados para a limpeza dos banheiros.
<i>Portaria 2619 de 2011 -4.4. Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização. 4.5. Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.</i>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Pias sem ralo de proteção.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar protetores para os ralos das pias, para impedir que caís restos de alimentos, e acesso de pragas.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Na planilha de temperatura do ambiente climatizado, alguns dias com temperaturas anotadas acima de 20°C (25°C/23°C/21°C), sem a ação corretiva.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Quando for observado temperaturas acima da recomendação, escrever no campo observações a ação corretiva (manutenção, regulagem...)z
<b>Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Carne moída vendida em bandeja, produzida no local.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> 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>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Uma bandeja de bisteca congelada, com embalagem danificada.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Retirar da loja. Proibido expor para venda produtos com embalagem danificada.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Ilha carnes congeladas com presença de limo e mosquito na tampa..
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor- Câmara Açougue e Frios</b>

<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Piso sujo com água de frango. (cheiro forte)
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar piso. Providenciar caixas plásticas para o armazenamento das carnes.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Peça de carne para troca, sem identificação.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Identificar produtos impróprios para consumo, ou troca.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Um pacote de linguiça toscana aberto, desprotegido e sem etiqueta de validade..
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Após abrir as embalagens de alimentos, o mesmo deve estar protegido, e com etiqueta com nova validade.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> ½ peça de queijo emmental, com presença de bolor. (já pontuado em relatórios anteriores.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Identificar.
<b>Setor- Câmara Congelada Açougue e Padaria</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Sujidades no piso (entrada).
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Prateleira forrada com placa de MDF.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Retirar. Substituir por material sanitário. Que seja possível a sua limpeza.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Sujidades no piso.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Produtos utilizados para a pizza com etiquetas vencidas. Tomate 07/09/20, e azeitona 02/09/20.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Descartar produtos.
<b>Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Uma bandeja de mortadela fatiada (Veto Balducci), com coloração amarelada.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Produtos que não correspondem as características organolépticas, devem ser retirados da loja.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Ralo da pia ilha de manipulação, sem proteção.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar protetor para o ralo.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Planilha para controle de temperatura dos equipamentos, desatualizada. (equipamentos que não existem na loja)
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Atualizar.
<b>Setor- Freezer pães congelados /Padaria</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Padaria – Produção/ Atendimento</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Presença de utensílios de limpeza no local. (vassouras, rodo)
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Colocar em local próprio para utensílios de limpeza, sem haver contato com utensílios utilizados para a limpeza dos banheiros.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Planilha de controle de limpeza sem o preenchimento do mês e no vigente.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Preencher a planilha com o mês e anos.
<b>Setor- Padaria / Loja</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- FLV/Estoque</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Presença de teia de aranha na lateral da prateleira.

<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Remover teias.
<b>Setor- FLV/ Loja</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Mercaria</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Banheiro Clientes</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Recebimento</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Algumas temperaturas de recebimento sem preencher. Situação recorrente.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Preencher todas as temperaturas de recebimento.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Pia para higienização das mãos sem papeleira, e sem o cartaz para procedimento de higienização das mãos.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Providenciar papeleira e cartaz.
<b>Setor- Descarte resíduos</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor- Estoques</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Presença de traças na parede. (atrás dos fardos de macarrão)
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Remover da parede.
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Prateleiras com poeira.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Limpar.



