

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

Setor- Vestiário Feminino
EM CONFORMIDADE
Setor – Vestiário Masculino
EM CONFORMIDADE
Setor- Refeitório
NÃO CONFORMIDADE: Recipientes com sal, identificação de validade. Já pontuado em relatório anterior.
AÇÃO CORRETIVA: Para produtos secos, colocar prazo de 30 dias.
NÃO CONFORMIDADE: Barra de manteiga com embalagem danificada, despotegida e fora de refrigeração.
AÇÃO CORRETIVA: Colocar em saco plástico e armazenar sob refrigeração.
NÃO CONFORMIDADE: Detergente em recipiente reaproveitado (limpa alumínio), e sem identificação.
AÇÃO CORRETIVA: Embalagens de alimentos e produtos químicos não devem ser reaproveitados. Identificar embalagem.
NÃO CONFORMIDADE: Lixeira com restos alimentícios, mantida aberta..
AÇÃO CORRETIVA: Manter lixeira fechada.
Setor- Corredor câmaras frias
NÃO CONFORMIDADE: Ralo e piso com sujidades
AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
Setor- Embalagens/ Manipulação Frios, e F.L.V.,
NÃO CONFORMIDADE: Saboneteira quebrada.
AÇÃO CORRETIVA: 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>
NÃO CONFORMIDADE: Utensílos de limpeza no local.
AÇÃO CORRETIVA: Utensílios e produtos de limpeza devem estar em local separado.
NÃO CONFORMIDADE: Piso com sujidades.

AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
NÃO CONFORMIDADE: Caixa para armazenar rolos de plástico filme, com sujidades.(queijo, cascas de cebola)
AÇÃO CORRETIVA: Limpar, e manter limpo..
NÃO CONFORMIDADE: Rolo de perfex desprotegido.
AÇÃO CORRETIVA: Manter protegido.
NÃO CONFORMIDADE: Pias sem ralo de proteção.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar protetores para os ralos das pias, para impedir que caís restos de alimentos, e acesso de pragas.
Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Balcão refrigerado com portas mantidas abertas.
AÇÃO CORRETIVA: Manter as portas do equipamento fechadas, para garantir a temperatura adequada, e impedir o acesso de pratos e sujidades.
NÃO CONFORMIDADE: Presença de mosquito dentro do balcão refrigerado.
AÇÃO CORRETIVA: Manter as portas do equipamento fechadas, para impedir o acesso de pragas e sujidades.
NÃO CONFORMIDADE: Portas do balão refrigerado incrustadas.
AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
NÃO CONFORMIDADE: Presença de utensílios de limpeza no local. (vassouras, rodo)
AÇÃO CORRETIVA: 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>
NÃO CONFORMIDADE: Pias sem ralo de proteção.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar protetores para os ralos das pias, para impedir que caís restos de alimentos, e acesso de pragas.
NÃO CONFORMIDADE: 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.
AÇÃO CORRETIVA: Quando for observado temperaturas acima da recomendação, escrever no campo observações a ação corretiva (manutenção, regulagem...)z
Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Carne moída vendida em bandeja, produzida no local.
AÇÃO CORRETIVA: 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>
NÃO CONFORMIDADE: Uma bandeja de bisteca congelada, com embalagem danificada.
AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja. Proibido expor para venda produtos com embalagem danificada.
NÃO CONFORMIDADE: Ilha carnes congeladas com presença de limo e mosquito na tampa..
AÇÃO CORRETIVA: Limpar.
Setor- Câmara Açougue e Frios

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

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

