

Visita Técnica

Fernanda Stinchi

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

Data: 08 /11 /19

Cliente: Madrid 3

Início: 13:00hs

Término: 15:30hs

Consultora: Cristiane

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

Estoque Seco
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Setor Padaria – Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Enroladinho de salsicha sem informação nutricional
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação completa
Setor Açougue
NÃO CONFORMIDADE: Controle de temperatura incompleto
AÇÃO CORRETIVA: Atualizar controle de temperatura diariamente
Setor Frios – Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Produtos com etiquetas incompletas (SIF e modo de conservação)
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar etiquetas completas
Setor Padaria
EM conformidade
Setor FLV /FRIOS
NÃO CONFORMIDADE: Buchinha mantida desprotegida
AÇÃO CORRETIVA: Manter buchinha de limpeza protegida para evitar contaminação
NÃO CONFORMIDADE: Produtos de limpeza armazenados próximo de bandejas descartáveis
AÇÃO CORRETIVA: Manter produtos químicos separados de produtos descartáveis
Câmara Fria FLV /Frios
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Câmara Congelados
NÃO CONFORMIDADE: Produtos encostados na parede
AÇÃO CORRETIVA: Desencostar produtos da parede
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Câmara fria Frios /Açougue
NÃO CONFORMIDADE: Produtos encostados na parede
AÇÃO CORRETIVA: Desencostar produtos da parede

NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Vestiários Feminino e Masculino
Em conformidade
Refeitório
Em conformidade
Recebimento
Em conformidade