

## Visita Técnica

Fernanda Stinchi

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

Data: 02/09/20

Início: 09:45

Cliente: Madrid 1

Término: 11:55

Consultora: Juliana

## Relatório de Visita Técnica de Consultoria

**Início da visita (9:45 as 11:35), nos locais de manipulação e loja, para atualização das planilhas de controle de limpeza, dos setores que estavam faltando.**

### OBSERVAÇÕES

**Juntamente com a responsável da prevenção Pâmela, verificamos a necessidade de identificar as portas das câmaras, com o nome do setor que as utilizam.**

**Os carrinhos de transportes estão muito incrustados, e os mesmos são utilizados para transportar alimentos na embalagem primária (embalagem que está em contato direto com o alimento), o que oferece um grande risco de contaminação. Com isso observamos a necessidade de identificar os carrinhos de cada setor, para assim ter um responsável por sua limpeza.**

**As caixas plásticas utilizadas na padaria para o transporte de mercadorias para as filiais, estão muito sujas. As mesmas acondicionam alimentos na embalagem primária, e muitas vezes são levadas para dentro das câmaras frias. Com isso verificamos a necessidade de separar as caixas utilizadas para a padaria, das caixas para entrega, para assim organizar melhor a limpeza das mesmas.**