**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 30/10/2021 | Início: 15:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 17:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de papel higiênico diretamente no chão.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar no local destinado á este fim.** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Bebedouro com validade vencida** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção para troca do filtro.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença leite integral aberto sem identificação e validade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produto com identificação parcial, pó de café somente com nome, sem data de validade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado próximo a porta da câmara de frios. (RECORRENTE )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Incrustação em grade de proteção de hélices de climatizador.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção para limpeza.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação F. L. V.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradora em processo de manipulação falando em cima do alimento sem mascara.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Orientar os colaboradores quanto aos processos de manipulação corretamente.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença parede danificada próximo a entrada do atendimento. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de temperatura elevada em balcão de atendimento sem justificativa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção para avaliar o equipamento.** |
|  |
| **Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne moída, vendida em bandeja, produzida no local. (RECORRENTE).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Retirar da loja.** |
| *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.* |
| **Setor- Câmara Açougue** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borracha de vedação da porta da câmara danificada. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de gelo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com bolor, Queijo parmesão Faixa azul.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido após aberto. Peça de muçarela, 29/11/2021.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores evolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Padaria – Produção/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos data de validade e exposição. (salgados recheados na vitrine).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido, orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bolos recheados exposto para venda em temperatura ambiente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Produtos devem estar sob refrigeração, ou mantidos aquecidos por no mínimo 60°C.** |
| *Portaria 2619 de 2011 -9.20. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.* |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido em exposição. (Rúcula da marca La Vita)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte superior de freezeres de bebidas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |