**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 10/07/2021  | Início: 16:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 18:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso com sujidade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto vencido, Óleo (05/07/2021)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar o produto.** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação F. L. V.**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de perfex desprotegido.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma adequada.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de controle de temperatura com preenchimento de temperatura superior ao indicado pela legislação sem justificativa.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto parcialmente fechado e sem identificação. (pão congelado)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com bolor. Queijo emmental da marca Tirolez (4 pedaços).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com bolor. Queijo parmesão da marca Polenghi(1 pedaços).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de sorvete da marca Dileto.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação (Muçarela e peito de peru).** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produto aberto com identificação parcial. (Salame defumado sadia sem data de validade após aberto).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sem tabela nutricional. (Rosbife).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga de balança.**  |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Padaria – Produção/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Salgados 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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em forno.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja**  |
| **NÃO CONFORMIDADE:Tortas recheadas, bolos com cobertura de coco, expostas para venda em temperatura ambiente. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Produtos devem estar sob refrigeração, ou mantidos aquecidos por no mínimo 60°C.** |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa próximo a pia de lavagem de mãos. (RECORRENTE)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou troca da lixeira.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem tabela nutricional. Mandioquinha manipulada.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga na balança.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de calibração de balança de recebimento vencida. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar calibração urgente!** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |