De

**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 22/09/2021 | Início: 17:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 19:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório/ Copa de colaboradores** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem identificação. (Detergente) ( RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado e pronto para consumo sem identificação e data de validade. (Temaki)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação e validade. (Leite integral).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso com sujidade. ( RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação de F.L.V.,** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de luminárias sem proteção contra explosão de lâmpadas conforme legislação (Portaria 2619/11). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca ou manutenção das luminárias.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de limpeza ausente de preenchimento, planilha do Horti. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Orientar os colaboradores quanto a importância do preenchimento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixas de utensílios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 21°C.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar necessidade de manutenção do climatizador. O setor de manipulação deve estar com temperatura de 12°C á 18°C.** |
| *Portaria 2619 de 2011- 7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12ºC e 18ºC e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de luminária com incrustação. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto encostado no teto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Borracha de freezer de carnes danificada. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção ou troca.** |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue e Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido no local. 30 Porções de muçarela fatiados. (vencidos em 21/09/2021).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Produto sem identificação e data de validade. (Croissant ).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos impróprios para consumo misturados ao próprios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA:** **Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do local por diversos produtos. (RECORRENTE).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Evitar a obstrução por excesso, armazenar os produtos de forma correta.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrachas de vedação dos freezeres de iogurte danificadas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de indícios de reutilização de produtos. (partes de etiquetas de identificação). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Retirar da loja.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo Gouda da Marca Regina.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vitrine refrigerada sem porta favorecendo perda de temperatura do equipamento (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção URGENTE!** |
|  |
| **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 teto com indícios de infiltração.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido em 21/09/2021. (Vinagrete)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos recheados, doces e salgados fora de temperatura** |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em prateleiras. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do quadro de força. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar produtos do local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do hidrante. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desobstruir o local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira verde com tampa quebrada. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar nova lixeira.** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado na entrada da câmara de lixo (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de dispenser de sabonete liquido sem identificação. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença extintor de incêndio com lacre rompido. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |