De

 **Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 11/08/2021  | Início: 16:10 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 18:40 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de roupa pendurada no banheiro.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório/ Copa de colaboradores**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de dispenser de álcool gel sem identificação.**  |
| **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 produto encostado no teto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar e armazenar de forma correta.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar o local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de laticínios preenchida de forma incorreta. Justificativa em local errado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente.**  |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 24°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.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto de limpeza sem tampa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente, com tampa, e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bandejas encostados no teto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma correta e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de perfex desprotegido** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar 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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo e quebrado (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção e limpeza.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido, azeitona verde fatiada. Vencido em 10/08/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **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 acumulo de gelo em Freezer de pernil.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em Freezer de hambúrguer.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em Freezer da Dileto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vitrine refrigerada sem porta favorecendo perda de temperatura do local** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção URGENTE!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:** **Presença de bolor em queijo Gouda da marca Supremo. (2pçs)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de indicativo de reutilização de produtos, etiquetas sobrepostas. (Rosbife, Salaminho e blanquet de peru).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Não reutilizar os produtos. Manter a embalagem integra.**  |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Padaria – Produção/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Salgados exposto para venda em temperatura ambiente. (ESTUFA DESLIGADA NO MOMENTO DA VISITA).** |
| **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 balcão de salgados recheados.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar o balcão.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: acionar manutenção.** |
|  |
| **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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou trocar a lixeira.**  |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto em expositor de horti. (pacote de mix de folhas).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE:** **Presença de excesso de gelo em freezer de gelo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo Relíquia da Canastra com embalagem estufada e com liquido.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Solicitar troca junto ao fornecedor.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do quadro de força com pão de forma.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar obstrução de local e e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **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**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto para uso em cima de produtos impróprios para consumo. (papel toalha em cima de lixeira vermelha e amarela).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local.**  |
|  |