

Fernanda Stinchi

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

### Visita Técnica

Data: 10/03/2022	Início: 08h00
Cliente: Madrid 3	Término: 10h30
	Consultora: Maria Fernanda

## Relatório de Visita Técnica – Boas Práticas

<b>Setor - Vestiário Feminino</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor – Vestiário Masculino</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - Refeitório/ Copa de colaboradores</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Presença de produto armazenado em desacordo com as recomendações do fabricante, isto é, 02 unidades de margarina da marca “Qualy” (500g) armazenadas fora de refrigeração.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Armazenar todo e qualquer produto sempre de acordo com as recomendações do fabricante, neste caso sob refrigeração.
<b>AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA ( ) NÃO (X) SIM</b> – Colaboradora foi orientada, sendo que prontamente corrigiu a não conformidade.
<b>Setor - Corredor de câmaras frias</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - Embalagens/ Manipulação de F.L.V. e Frios</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - Açougue – Manipulação/ Atendimento</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Área de manipulação com temperatura de 22°C.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Verificar necessidade de manutenção do climatizador. O setor de manipulação deve estar com temperatura de 12°C a 18°C.
<i>Portaria 2619 de 2011- 7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.</i>
<b>AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Planilha de controle de limpeza do ambiente com marcação do dia 10/03/22 preenchida com horários de limpeza como sendo realizados por volta de 10h30/11h00/11h30, porém a visita foi realizada no período de 08h00 às 10h30, mais especificamente nesta área entre 08h45/09h00.
<b>AÇÃO CORRETIVA:</b> Realizar a marcação somente após a efetivação da atividade, marcando o horário mais fidedigno e real.
<b>AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM</b>
<b>NÃO CONFORMIDADE:</b> Produtos impróprios para consumo sem identificação.

AÇÃO CORRETIVA: Identificar de forma clara, legível e, preferencialmente, em material resistente a umidade todo de qualquer espaço/área destinado a produtos impróprios para o consumo.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA ( ) NÃO (X) SIM – Após a orientação, foi colocada uma identificação provisória nos produtos impróprios até que fosse elaborada uma em material mais resistente.
<b>Setor – Açougue – Loja (Ilhas e expositores)</b>
NÃO CONFORMIDADE: Carne moída de produção própria vendida em bandeja.
AÇÃO CORRETIVA: Proibido. Retirar da loja.
<i>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.</i>
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de 02 unidades hambúrguer de salmão da marca “Slim fish” com validade em 10/03/22.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte ou, caso se aplique, troca junto ao fornecedor.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA ( ) NÃO (X) SIM – Colaborador do setor orientado e, logo em seguida, destinou o produto para a área de troca.
<b>Setor - Câmara Açougue e Frios</b>
NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo mussarela fatiado da marca “Três Marias” com validade em 10/03/22.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte ou, caso se aplique, troca junto ao fornecedor.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA ( ) NÃO (X) SIM – Colaborador do setor orientado e, logo em seguida, a não conformidade foi corrigida.
<b>Setor - Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios</b>
NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixas empilhadas até muito próximo ao teto.
AÇÃO CORRETIVA: Ao armazenar/empilhar todo e qualquer produto, respeita a distância mínima de aproximadamente 60 cm do teto.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de sorvetes e produtos cárneos armazenadas muito próximos, podendo gerar risco de contaminação cruzada.
AÇÃO CORRETIVA: Armazenar os diferentes gêneros alimentícios e, em casos de não ser possível em equipamentos diferentes, mantendo distância/separação entre eles, a fim de evitar contaminação cruzada.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
<b>Setor - Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - Frios / loja (ilhas e expositores)</b>
NÃO CONFORMIDADE: Presença de 01 unidade queijo gorgonzola fracionado da marca “Campo Lindo” com embalagem avariada e presença de inseto sobre a embalagem e muito próximo ao local avariado.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte do produto.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA ( ) NÃO (X) SIM – Colaboradora do setor orientada e, em seguida, realizou o descarte do produto.
<b>Setor - Frios / Atendimento</b>
NÃO CONFORMIDADE: Presença de vitrine refrigerada sem uma das portas, favorecendo perda de temperatura do equipamento.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de embalagens de isopor mal cobertas e expostas a contaminação/poeira/sujidades.
AÇÃO CORRETIVA: Cobrir adequadamente toda a superfície das embalagens.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM

NÃO CONFORMIDADE: Presença de perflex sem cobertura.
AÇÃO CORRETIVA: Cobrir adequadamente o perflex para que, quando utilizados, estejam sem sujidades de aptos para o uso.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
<b>Setor - Freezer pães congelados /Padaria</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - Padaria – Produção/ Atendimento</b>
NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto de limpeza de coloração amarelada no borrifador sem identificação
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Ausência de identificação da data de abastecimento dos produtos colocados para venda na vitrine.
AÇÃO CORRETIVA: Identificar diariamente.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA ( ) NÃO (X) SIM – Colaboradora do setor orientada e, em seguida, identificou corretamente quando os produtos foram abastecidos.
NÃO CONFORMIDADE: Presença de perflex sem cobertura.
AÇÃO CORRETIVA: Cobrir adequadamente o perflex para que, quando utilizados, estejam sem sujidades de aptos para o uso.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
<b>Setor - Padaria / Loja</b>
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.
<i>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.</i>
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de 01 unidade de produto sem identificação na área de venda (provavelmente rosquinhas de laranja).
AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
<b>Setor - FLV/Estoque</b>
<b>EM CONFORMIDADE</b>
<b>Setor - FLV/ Loja</b>
NÃO CONFORMIDADE: Presença de goiaba picada com prazo de validade colocado em carimbo, sendo que em algumas embalagens a validade não está legível.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar melhor identificação da validade, preferencialmente na mesma etiqueta de identificação que as demais informações e sempre de forma legível.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de 01 embalagem de morangos com embalagens avariadas.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte ou troca junto ao fornecedor, caso se aplique.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
<b>Setor - Merceria</b>
NÃO CONFORMIDADE: Presença de fio de cabelo na lateral interna do freezer 'K-Gelo'.

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza mais recorrente do equipamento.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidades e mancha amarelada de sujidades no interior do freezer ‘K-Gelo’.
AÇÃO CORRETIVA: Limpeza.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos expostos para venda (açaí da marca “Frooty”) com excesso de gelo e sujidades, tanto no equipamento a qual estão armazenados quanto no produto.
AÇÃO CORRETIVA: Limpeza, degelo mais frequente do equipamento e verificação da adequação da temperatura do equipamento.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Planilha de limpeza sem preenchimento desde 01/03/22.
AÇÃO CORRETIVA: Preenchimento diário e regular da planilha de controle de limpeza, a fim de comprovar a efetivação das ações de limpeza.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM
<b>Setor - Banheiro Clientes</b>
EM CONFORMIDADE
<b>Setor - Estoques</b>
EM CONFORMIDADE
<b>Setor - Setor de impróprios</b>
EM CONFORMIDADE
<b>Setor - Descarte resíduos</b>
EM CONFORMIDADE
<b>Setor - Recebimento</b>
EM CONFORMIDADE