

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

### Setor - Vestíario Feminino

#### EM CONFORMIDADE

### Setor – Vestíario Masculino

#### EM CONFORMIDADE

### Setor - Refeitório/ Copa de colaboradores

NÃO CONFORMIDADE: 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.

AÇÃO CORRETIVA: Armazenar todo e qualquer produto sempre de acordo com as recomendações do fabricante, neste caso sob refrigeração.

AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA ( ) NÃO (X) SIM – Colaboradora foi orientada, sendo que prontamente corrigiu a não conformidade.

### Setor - Corredor de câmaras frias

#### EM CONFORMIDADE

### Setor - Embalagens/ Manipulação de F.L.V. e Frios

#### EM CONFORMIDADE

### Setor - Açougue – Manipulação/ Atendimento

NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 22°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 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.*

AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM

NÃO CONFORMIDADE: 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.

AÇÃO CORRETIVA: Realizar a marcação somente após a efetivação da atividade, marcando o horário mais fidedigno e real.

AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO ( ) SIM

NÃO CONFORMIDADE: 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.

#### Setor – Açougue – Loja (Ilhas e expositores)

**NÃO CONFORMIDADE:** Carne moída de produção própria vendida em bandeja.

**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.*

**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.

#### Setor - Câmara Açougue e Frios

**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.

#### Setor - Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios

**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

**NÇAO 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

#### Setor - Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios

**EM CONFORMIDADE**

#### Setor - Frios / loja (ilhas e expositores)

**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.

#### Setor - Frios / Atendimento

**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

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

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