**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 24/09/2021 | Início: 15:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 17:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado próximo a porta da câmara de frios. (RECORRENTE )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Incrustação em grade de proteção de hélices de climatizador da área. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção para limpeza.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação F. L. V.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixas de utensílios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença parede danificada próximo a entrada do atendimento. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Incrustação em grade de proteção de hélices de climatizador da área.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção para limpeza.** |
|  |
| **Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto não compatível com local. Cerveja** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de gelo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo emmental da marca Tirolez** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de inseto morto em cima de queijo Danubio. (mosca)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em embalagem de queijo Brie.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar!** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em prateleira de inox.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Padaria – Produção/ Atendimento** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de celular em balcão de atendimento.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido, retirar do local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação e data de validade. (Chipa e pão de queijo integral.)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bolos recheados 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.* |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte superior de freezeres de bebidas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |