**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 22/01/2021  | Início: 15:45 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 18:20 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos abertos em geladeira sem identificação (requeijão, margarina e suco)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância da identificação dos produtos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em microondas**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: higienizar.** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade no chão. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios, e F.L.V.,**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 25°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: Planilha de temperatura preenchida parcialmente e com Ano de 2020.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: orientar colaboradores quanto a importância do preenchimento correto.** |
|  |
| **Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne moída vendia em bandeja, produzida no local.** |
| **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: Ilha congelados com acúmulo de gelo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Remover gelo. Não deve ultrapassar 1 cm de espessura.** |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue e Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: limpar**  |
|  |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação. (Muçarela)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar de forma correta e orientar os colaboradores envolvidos.**  |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Linguiça defumada Sadia sem tabela nutricional (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar com setor responsável e providenciar a carga com tabela nutricional na balança.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador sem identificação (recorrente)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: presença de peças de muçarela e peito de peru manipuladas sem identificação.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo ralado da marca Faixa azul com indícios de reuso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar produto**  |
|  |
| **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: Planilha de temperatura preenchida de forma errada (temperaturas inferiores ao indicado)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: verificar o equipamento e orientar o preenchimento correto junto ao colaboradores.**  |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE:Tortas recheadas, bolos com cobertura de coco e banana, expostas para venda em temperatura ambiente. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Produtos devem estar sob refrigeração, ou mantidos aquecidos por no mínimo 60°C.** |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido 22/01/2021 (23 pacotes de hortaliças diversas )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade e incrustação em expositores de frutas e verduras. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: limpar**  |
|  |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebidas álcoolicas expostas para venda, no mesmo expositor da bebidas não alcoólicas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar organização, conforme a  Lei nº 14.592. (DIVISÓRIA)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de garrafa de água de colaborador em freezer de gelo** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar colaboradores quanto ao armazenamento correto de sua garrafa.**  |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Quadro de força obstruído por produtos impróprios para consumo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desobstruir o local.** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, sem etiqueta da última troca do filtro, e presença de limo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se foi realizado a troca do filtro, e identificar com a data da troca, e quando será a próxima troca. Limpar.** |
|  |