De

 **Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 19/02/2022  | Início: 15:,30 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 18: 00 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório/ Copa de colaboradores**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de água em recipiente com esponja favorecendo crescimento microbiano e contaminação cruzada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Não permitir tal pratica e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação de F.L.V. e Frios**  |
| **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 reutilização de embalagem, galão de produto de limpeza como balde.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido, providenciar um balde e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **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 12ºC e 18ºC e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.* |
|  |
| **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.* |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue e Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de gelo em freezer de Lasanha.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar Degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença produto manipulado sem identificação e validade. (Salame defumado Gourmet)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com indícios de reutilização de embalagem. (Mortadela Sadia)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vitrine refrigerada sem porta favorecendo perda de temperatura do equipamento (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção URGENTE!** |
|  |
| **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: Presença de objeto não compatível com local. (celular)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira quebrada. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar nova lixeira.**  |
|  |
| **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.* |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em canaleta de geladeira de horti fruit.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do quadro de força. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar produtos do local.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do alarme de incêndio e Hidrante. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vela de filtro vencido em 06/01/2022. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção para troca.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de celular carregando no local.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido, 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. (RECORRENTE).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença obstrução do extintor de incêndio. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local.**  |
|  |