**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 21/08/21 | Início:10:00 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 12:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto pronto para consumo sem proteção adequada em estoque. (pães e camafeu).** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma adequada e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto fora de temperatura, temperatura ambiente. (calda de chocolate)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em coifas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em Borracha de Geladeira de produtos abertos.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em borracha de geladeira em equipamentos limpos.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte interna da lixeira.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto com data de validade superior ai indicado pelo fabricante. (geleia de Brilho com validade de 30 dias quando o fabricante indica 15 dias).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Despensa farinhas ( em baixo da escada)** |
|  **NÃO AUDITADA POR ESTAR FECHADA** |
|  |
| **Setor- Padaria atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Salgados recheados expostos para venda, em temperatura ambiente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Expor para venda, refrigerado até 7°C, ou aquecido com no mínimo 60°C.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de raspas de chocolate em quindim.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e descartar.**  |
|  |
| **Setor- Padaria Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Tortas recheadas, e bolos com cobertura, expostos para venda, em temperatura ambiente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Expor para venda, refrigerado até 7°C, ou aquecido com no mínimo 60°C.** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo próximo ao condensador. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar local.**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de papeleira desabastecida.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento.** |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com identificação incompleta. (molho de tomate sem data de validade)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha preenchida errada, temperatura superior ao indicado.**  |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de proteção de hélices do condensador quebradas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca. (RISCO DE DANIFICAR O CONDENSADOR)** |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido. Queijo prato, vencido em 20/08/2021** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação e data de validade. (Salame italiano Sadia).** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo gouda da marca Vigor.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo gorgonzola da marca Campo lindo.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de controle de limpeza preenchido parcialmente. (último preenchimento no dia 05/08/2021). (RECORRENTE).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade na caixa de utensílios. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Setor de manipulação, não climatizado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar climatizador**  |
| *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- F.L.V./Câmara fria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Produto não compatível com o local (garrafa de água)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)**  |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte interna de lixeira. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte interna de lixeira.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de processo de descongelamento sem identificação.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Açougue/ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne e frango moídos, vendidos 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- Mercearia** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto diretamente sobre o piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de indícios de cupim no local.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar empresa responsável por dedetizar o ambiente.**  |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de cola de rato em local inadequado. (suspenso e pendurado próximo ao extintor).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e colocar em local adequado.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de objeto não compatível com local. (Celular)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Mezanino**  |
|  **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Cozinha funcionários** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos abertos sem identificação e data de validade. (**Beterraba ralada, salada de alface e tomate e sal**)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores.**  |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
|  **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
|  **NÃO AUDITADO** |
|  |