**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 08/10/21 | Início:18:00 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 20:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em prateleira de etiquetas, próximo ao elevador de cargas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença incrustação em panela. (RECORRENTE )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: descartar a mesma e providenciar uma nova.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte interna da lixeira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de protetor de motor de geladeira de produtos abertos, quebrado.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em geladeira de produto aberto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: higienizar 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.** |
|  |
| **Setor- Padaria Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de 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 piso sujo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo no equipamento. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de planilha de limpeza no setor. (RECORRENTE)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar planilha para o local.**  |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de proteção de hélices do condensador quebradas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca. (RISCO DE DANIFICAR O CONDENSADOR)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo emmental da marca Vigor (1 unidade)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo gouda da marca Regina (3 unidades).** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo Emmental da marca supremo (2 unidades)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo parmesão ralado da marca Tirolez. (7 unidades)** |
|  **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 não preenchido. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de utensílios quebrada. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar nova caixa urgente. RISCO DE ACIDENTE.** |
|  |
| **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 manipulado sem identificação. (maracujá).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos impróprios para consumo sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de espelho de tomada próximo a entrada da câmara de frios congelada quebrado (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **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)**  |
| **NÃO AUDITADO**  |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença produtos de higiene sem tampa. (RECORRENTE)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma e em local adequado.**  |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte interna de lixeiras das áreas de atendimento e manipulação.**  |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de máquina de moer carne quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção urgente, risco de acidente de trabalho.**  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação e data de validade. (figado bovino)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos em processo.**  |
|  |
| **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 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- Mercearia** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto encostado no teto. (papel higiênico) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar e armazenar de forma correta conforme orientado anteriormente.** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto diretamente sobre o piso. (Bandejas). (REORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados para o local.**  |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de indícios de cupim no local. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar empresa responsável por dedetizar o ambiente.**  |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Obstrução de alarme de incêndio.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Deixar o local livre e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lacre de extintor de incêndio rompido.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção urgente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversas caixas vazias no chão e desorganizadas. (RECORRENTE).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local e de forma adequada.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto encostado no teto. (Caixa de biscoito de polvilho e panetone )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma adequada e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos em desuso. (caixa d´água e andaime).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e alocar ao destino de descarte.** |
|  |
| **Setor- Mezanino**  |
|  **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Cozinha funcionários** |
|  **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em micro-ondas (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar.** |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de dispenser de sabonete líquido desabastecido** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento.**  |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa nos lixos dos banheiros masculino e feminino.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou realizar troca.**  |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
|  **NÃO AUDITADO** |
|  |