**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 19/05/2021 | Início: 15:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 17:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vaso sanitário sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vaso sanitário sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos abertos em geladeira sem identificação (leite integral ) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância da identificação dos produtos.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido (Abacaxi picado, 18/02/2021)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em microondas** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar.** |
|  |
| **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 23°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 vendia 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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em geladeira de hambúrguer congelado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar desgelo.** |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue e Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso com sujidade** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar** |
|  |
| **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 OBSERVADO (em processo de higienização)** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo fatiado sem identificação e data de validade** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixa de utensílios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador sem identificação (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação, data de validade e fora de temperatura (Fogaccia)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar e manter sob refrigeração.** |
|  |
| **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: Papeleira desabastecida** |
| **AÇÃO CORRETIVA: providenciar abastecimento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto em descongelamento sem identificação e em temperatura ambiente. (Bolo sem recheio)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Respeitar o processo de descongelamento em temperatura e identificado. (Portaria 2619/11).** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **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)** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Quadro de força obstruído por produtos impróprios para consumo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desobstruir o local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Obstrução de alarme de incêndio e hidratante. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desobstruir local e manter livre o acesso.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença Bebedouro sem data de validade em filtro.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar validade.** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sabonete liquido perfumado. (proibido)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca do sabonete liquido por um sem odor.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa no local.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar.** |
|  |