**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 19/12/2020 | Início: 16:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 19:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Papeleira desabastecida** |
| **AÇÃO CORRETIVA: providenciar abastecimento.** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de peça de roupa no chão (calça do uniforme)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar todos os colaboradores quanto ao armazenamento do uniforme de forma correta** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixo sem tampa** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar lixo com tampa para o local** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso com sujidades.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higiênização.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios, e F.L.V.,** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixa de produtos de limpeza com incrustação (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em torneira da pia (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higiênização** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Á rea de manipulação com temperatura de 21°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.** |
| **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** |
| **NÃO CONFORMIDADE: presença de celular dentro da Câmara** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e armazenar em local adequado.** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso com sujidades.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ilhas congelados com sujidades nas tampas de vidro. (limo) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **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: Ausência de papeleira no setor** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar** |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Padaria – Produção/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha para controle da temperatura dos equipamentos, faltando a estufa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Equipamento instalado recentemente. Atualizar a planilha.** |
|  |
| **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: Estufa com temperatura de 45°C** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Ajustar temperatura do equipamento para no mínimo 60°C.** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE:Tortas recheadas, bolos com cobertura de coco e banana, expostas para venda em temperatura ambiente.** |
| **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 Couve manteiga higienizada com vencimento do dia** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja e orientar os colaboradores quanto ao padrão do local.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebidas álcoolicas expostas para venda, no mesmo expositor da bebidas não áálcoolicas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar organização, conforme a  Lei nº 14.592.** |
|  |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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.** |
|  |