De

**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 10/07/2021 | Início: 13:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 15:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório/ Copa de colaboradores** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação (Margarina).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador de álcool sem identificação. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de geladeira de colaboradores.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido após aberto. (Vinagre vencido em 02/07/2021).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar o produto.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador de álcool sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso com sujidade. ( RECORRENTE);** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação de F.L.V.,** |
| **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 dispenser de sabonete liquido desabastecido. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto encostado no teto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de planilha de higienização do ambiente dos setores de laticínios e mercearia.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 24°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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Borracha de freezer de carnes danificada. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção ou troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de chester e frango congelado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue e Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação. (Queijo reino)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação. (Chipa)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto em processo de descongelamento sem identificação do processo (Salsicha). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrachas de vedação dos freezeres de iogurte danificadas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:** **Presença de acumulo de gelo em freezer de hambúrguer congelado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vitrine refrigerada sem porta favorecendo perda de temperatura do local** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção URGENTE!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto não compatível com local. Garrafa de água em vitrine de frios manipulado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Padaria – Produção/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Salgados exposto para venda em temperatura ambiente. (ESTUFA DESLIGADA NO MOMENTO DA VISITA).** |
| **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- 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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar de forma correta.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do quadro de força com produtos impróprios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar obstrução de local e e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira com tampa quebrada (lixeira verde).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador sem máscara no local.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Orientar os colaboradores envolvidos no processo quanto a importância da manutenção da máscara de proteção.** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO AUDITADO** |