De

 **Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 13/01/2022  | Início: 16:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 18:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório/ Copa de colaboradores**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução de data de validade de produtos . ( Leite e margarina)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Deixar a data de validade a mostra e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de detergente sem identificação e data de validade. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto fora do sistema PVPS (pó de café)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Respeitar o sistema para evitar vencimento de produtos.**  |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação de F.L.V. e Frios**  |
| **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 produto encostado no teto. (Garrafa de água de coco)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de limpeza da mercearia não preenchida.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de planilhas de Temperatura e limpeza não preenchidas (Horti e Açougue).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 22°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.* |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue e Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de de produto impróprio para consumo com identificação incorreta. (Identificado como não mexer)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de gelo em freezer de pizza congelada.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar Degelo.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vitrine refrigerada sem porta favorecendo perda de temperatura do equipamento (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção URGENTE!** |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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: Presença de produtos expostos para consumo sem data de validade. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente com data de manipulação /aquecimento e validade.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Produto encostado no teto.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira quebrada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar nova lixeira.**  |
|  |
| **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** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos vencidos em exposição. (Bandeja de ameixa 12/01/22 – 7 unidades / Pote de Salada de Fruta, 12/01/2022 – 1 unidade / pote de manga picada 12/01/2022 – 1 unidade / Cenoura ralada da marca La Vita 13/01/2022 – 1 unidade )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de inseto em produto. (Caramujo dentro da Salada lisa La Vita).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do quadro de força. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar produtos do local.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado em câmara de Lixo.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do alarme de incêndio e Hidrante. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de ratoeira com manutenção vencida em 02/01/2022.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar empresa responsável pela manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença Presença de sujidade em prateleiras do estoque.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vela de filtro vencido em 06/01/2022.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção para troca.**  |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado na entrada da câmara de lixo. (RECORRENTE).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença obstrução do extintor de incêndio. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local.**  |
|  |