**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 03/07/21 | Início: 08:30 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 11:00 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto não compatível com o local. (Polivitamínico). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado próximo aos freezeres de produtos abertos.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem identificação em geladeira (Tapioca)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação 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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de tomada sem protetor, expondo fiação, próximo a pia de higiene das mãos.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Padaria Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Tortas recheadas, e 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 acumulo de gelo próximo ao condensador. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com data de validade após aberto, divergente do fabricante. (Chantily com data de 4 dias, quando o fabricante orienta 2 dias)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em torneira de pia de manipulação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza.**  |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de de produto sem tabela nutricional. (azeitona preta).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga na Balança.**  |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de proteção de hélices do condensador quebradas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca. (RISCO DE DANIFICAR O CONDENSADOR)** |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte interior de lixeira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
|  **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo emmental da marca Select com bolor.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com peso porém com indicação de pesagem na frente do cliente impresso na embalagem. (Queijo da Canastra Três Marias).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Pesar somente na frente do cliente conforme solicitado pelo fabricante.**  |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador sem touca na área.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quando ao uso do EPI corretamente.**  |
|  |
| **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 colaboradora sem sapato de segurança dentro da câmara.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar EPI.**  |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido no local. Sanitizante de verduras e legumes da marca QualiFood. (Vencido em 30/06/2021)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido (Alface da marca La Vita, vencido em 03/07/2021)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar o produto** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Produtos sem tabela nutricional (mandioquinha e kiwi manipulados)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga em balança.** |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)**  |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto encostado no teto, bandejas descartáveis.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma correta e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue/ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne e frango moídos, vendidos 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** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Mezanino**  |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Cozinha funcionários** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |