**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 02/10/2021 | Início: 12:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 14:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto de limpeza armazenado de forma inadequada. (dentro de balde embaixo da pia).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de roupa pendurada e Box no vestiário.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado próximo a porta da câmara de frios. (RECORRENTE )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Incrustação em grade de proteção de hélices de climatizador da área. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção para limpeza.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação F. L. V.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador manipulando produto sem luva de malha de aço.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar o colaborador quanto a utilização do EPI de forma correta.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença parede danificada próximo a entrada do atendimento. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borracha de vedação da porta da câmara danificada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de madeira na câmara.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de gelo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de produto aberto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Padaria – Produção/ Atendimento** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem tabela nutricional (cebola e tomate picados).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga na balança.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Transporte inadequado de produtos. (colaboradora com pão baguete abraçado transportando do estoque para o atendimeto).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto ao transporte correto.** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bolos recheados 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.* |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte superior de freezeres de bebidas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |