**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 29/07/2021 | Início: 15:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 17:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação e data de validade. (leite integral)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação F. L. V.** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto encostado no teto. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma adequada e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de temperatura preenchida de forma errada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto em descongelamento sob temperatura ambiente e sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e respeitar o processo. (descongelamento sob temperatura de resfriamento – 0º a 4ºc )** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lombo suíno armazenado em temperatura ambiente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma adequada e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **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** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de processo de descongelamento sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação e data de validade. (Pernil)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com bolor. Queijo emmental da marca Supremo (3 pedaços).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com bolor. Queijo emmental da marca Tirolez (2 pedaços).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com bolor. Queijo parmesão da marca Tirolez (6 pedaços).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação e misturados (ponta de diversas peças de frios).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradora com adorno (corrente)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto ao processos do local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de frios manipulados.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **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.* |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE:Tortas recheadas, bolos com cobertura de coco, expostas para venda em temperatura ambiente. (RECORRENTE)** |
| **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 lixeira sem tampa próximo a pia de lavagem de mãos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou troca da lixeira.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de gelo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de calibração de balança de recebimento vencida. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar calibração urgente!** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de equipamento não condizente com local. (celular)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em prateleiras.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |