**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 22/09/21 | Início:15:00 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 17:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução parcial da entrada por caixas vermelhas.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Retirar obstrução e armazenar em local adequado.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradores manipulando produtos e conversando sem máscara.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Manipular os alimentos com máscara conforme legislação sanitária vigente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em prateleira de inox do estoque.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido no local. (farinha de caju, vencido em 18/09/2021)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar o produto** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em prateleira de etiquetas, próximo ao elevador de cargas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de álcool próximo de alimentos abertos.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e armazenar adequadamente.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte interna da lixeira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de protetor de motor de geladeira de produtos abertos, quebrado.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **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.** |
|  |
| **Setor- Padaria Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de 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 AUDITADA**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Produto vencido, louro em bandeja.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem tabela nutricional. (Uva passa)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga na balança.**  |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **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 recipiente com água e sabão com esponja dentro.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Proibido, descartar água.**  |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo emmental da marca Vigor.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo gorgonzola.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de controle de limpeza preenchido parcialmente. (faltando preenchimento). (RECORRENTE).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de utensílios quebrada com ponta de facas expostas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: RISCO DE ACIDENTE. Providenciar nova caixa urgente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha com assinatura do responsável em dias ainda não preenchidos e datas futuras.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de perfex desprotegido.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **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 diversos produtos manipulados sem identificação. (mamão, melão e melancia fatiados).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de salada de fruta picada sem identificação e data de validade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de espelho de tomada próximo a entrada da câmara de frios congelada quebrado** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem data de validade (Brócolis da marca La Vita).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Solicitar troca junto ao fornecedor.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em canalete de expositor de ovos.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção para higienização do local.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos manipulados fora de refrigeração. (abobora, melão e repolho, ambos fatiados.)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Armazenar sob refrigeração.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em fruta no expositor (Carambola).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar!** |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)**  |
| **NÃO AUDITADO**  |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **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** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto encostado no teto. (papel higiênico)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar e armazenar de forma correta conforme orientado anteriormente.** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
|  |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto diretamente sobre o piso. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de indícios de cupim no local. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar empresa responsável por dedetizar o ambiente.**  |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de extintor com lacre rompido e vazando conteúdo no local.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Acionar manutenção para troca do equipamento.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de objeto não compatível com local. (Celular) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do extintor de incêndio da entrada do estoque.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar obstrução do local.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto diretamente sobre o piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Mezanino**  |
|  **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Cozinha funcionários** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos abertos sem identificação e data de validade. (**diversos doces caseiros**).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores.**  |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
|  **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **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** |
|  |