**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 22/05/2021  | Início: 14:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 16:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de validade da troca do filtro do bebedouro. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar validade**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos abertos sem identificação na geladeira (margarina) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilhas de temperatura preenchida de forma incorreta, Temperaturas superiores ao recomendo por legislação sem justificativa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância do preenchimento.**  |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação F. L. V.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilhas de temperatura preenchida de forma incorreta, Temperaturas superiores ao recomendo por legislação sem justificativa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância do preenchimento.**  |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne para descarte armazenada de forma inadequada. (fora de temperatura e com proteção parcial).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma adequada e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilhas de temperatura preenchida de forma incorreta, Temperaturas superiores ao recomendo por legislação sem justificativa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância do preenchimento.**  |
|  |
| **Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne moída vendido 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 objeto não compatível com local. (Squeeze dentro do carro de transporte de carnes)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e armazenar em local adequado.**  |
|  |
| **Setor- Câmara Frios**  |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Salada de frutas picada sem identificação ou data de validade. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo provolone da marca Tirolez com grande quantidade de bolor (RECORRENTE)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de canaleta de expositor de iogurtes com grande quantidade de sujidade** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de temperatura superior ao indicado no freezer de hambúrguer. ( -2ºC ) - (Temperatura de congelamento deve estar entre -12 à -18º C/ Portaria 2619/2011).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Observar temperatura e tempo de degelo do equipamento.**  |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo importante na geladeira de frios manipulados.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradora sem sapato de segurança no setor.**  |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar sapato de segurança 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 saboneteira sem identificação. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação** |
|  |
| **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 produto embolorado. (morango)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa próximo a pia de lavagem de mãos. (RECORRENTE)** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou troca da lixeira.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de fruta picada sem tabela nutricional (mamão formosa e melão).** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga na balança.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em embalagem de salada de fruta.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja.**  |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Produto não compatível com o equipamento , cerveja no freezer de gelo.** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |