**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 10/04/2021 | Início: 12:30 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 15:00 |
|  | 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 validade na geladeira. (margarina e leite integral)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar todos os colaboradores envolvidos.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de validade da troca do filtro do bebedouro. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar validade** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilhas de temperatura preenchida parcialmente (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância do preenchimento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de orégano parcialmente protegido.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar e identificar corretamente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Saboneteira parcialmente fixa, parafuso solto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação F. L. V.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilhas de temperatura preenchida parcialmente (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância do preenchimento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser de sabonete liquido parcialmente solto da parede. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção urgente!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de mamão manipulado sem identificação e data de validade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar todos os colaboradores envolvidos.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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 produto em processo de descongelamento sem identificação (Linguiça Sadia)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar o processo e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolo recheado e torta holandesa manipulados sem identificação. (RECORRENTES)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença produtos impróprios para consumo junto com os próprios para consumo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Separar produtos impróprios para consumo dos próprios.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo Emmental da Marca Tirolez (4 pedaços )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo Gruyere da Marca Polenghi (4 pedaços )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar!** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador sem sapato de segurança.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar, Urgente!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de armazenamento de frios manipulado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Queijo prato fatiado da marca Sadia Vencido no dia 09/04/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desprezar!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Salame defumado Sadia manipulado sem identificação e validade após aberto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores no processo.** |
|  |
| **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 sujidade em armário de utensílios. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE:Tortas recheadas, bolos com cobertura de coco e banana, 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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de limo em borracha no freezer de gelo próximo a entrada. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização do equipamento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em vidro e acumulo de gelo em freezer da kibom. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização urgente e degelo.** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de calibração de balança de recebimento vencida.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar calibração urgente!** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
|  |
|  |