Visita Técnica

Fernanda Stinchi

in gestão • gastronomia
in qualidade • nutrição
in fitness • nutrição
in coaching • liderança
in enogastronomia • turismo

Data: 02/09/20

Início: 12:05

Cliente: Madrid 3

Término: 14:40

Consultora: _ Juliana

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

Setor- Vestiário Feminino
EM CONFORMIDADE
Setor – Vestiário Masculino
EM CONFORMIDADE
Setor- Refeitório
NÃO CONFORMIDADE: Recipientes com sal, identificação de validade.
AÇÃO CORRETIVA: Para produtos secos, colocar prazo de 30 dias.
Setor- Corredor câmaras frias
EM CONFORMIDADE
Setor- Embalagens/ Manipulação Frios, e F.L.V.,
NÃO CONFORMIDADE: Presença de celular no setor de manipulação.
AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Retirar do local.
<i>Portaria 2619 de 2011 -6.6. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis.</i>
NÃO CONFORMIDADE: Saboneteira quebrada.
AÇÃO CORRETIVA: Manutenção ou troca.
<i>Portaria 2619 de 2011 -15.21. É obrigatório o abastecimento das pias exclusivas para a higienização antisséptica das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nos sanitários para funcionários, vestiários e nas áreas de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.</i>
NÃO CONFORMIDADE: Manipulador sem o uso da touca protetora para cabelo.
AÇÃO CORRETIVA: Obrigatório o uso nos setores de manipulação.
<i>Portaria 2619 de 2011 -15.1. O manipulador deve manter o asseio pessoal: I - Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base; II - Cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;</i>
NÃO CONFORMIDADE: Rolo de perfex desprotegido.
AÇÃO CORRETIVA: Manter protegido.
NÃO CONFORMIDADE: Pias sem ralo de proteção.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar protetores para os ralos das pias, para impedir que caís restos de alimentos, e acesso

de pragas.
Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Balcão refrigerado com portas mantidas abertas.
AÇÃO CORRETIVA: Manter as portas do equipamento fechadas, para garantir a temperatura adequada, e impedir o acesso de pratos e sujidades.
NÃO CONFORMIDADE: Presença de utensílios de limpeza no local. (vassouras, rodo)
AÇÃO CORRETIVA: Colocar em local próprio para utensílios de limpeza, sem haver contato com utensílios utilizados para a limpeza dos banheiros.
<i>Portaria 2619 de 2011 -4.4. Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização. 4.5. Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.</i>
NÃO CONFORMIDADE: Pias sem ralo de proteção.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar protetores para os ralos das pias, para impedir que caís restos de alimentos, e acesso de pragas.
NÃO CONFORMIDADE: Esponjas desprotegidas.
AÇÃO CORRETIVA: Manter esponjas, sem excesso de água e, sem restos de alimentos, protegidas.
NÃO CONFORMIDADE: Carnes expostas para venda, desprotegidas.
AÇÃO CORRETIVA: Manter produtos protegidos.
<i>Portaria 2619 de 2011 -9.1. Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais.</i>
NÃO CONFORMIDADE: Colaboradora usando adornos (Brincos e corrente).
AÇÃO CORRETIVA: Proibido para manipuladores de alimentos.
<i>Portaria 2619 de 2011- 15.2. É vedada a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes.</i>
Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Carne moída vendida em bandeja, produzida no local.
AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Retirar da loja.
<i>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.</i>
Setor- Câmara Açougue e Frios
NÃO CONFORMIDADE: Piso sujo com água de frango.
AÇÃO CORRETIVA: Limpar piso. Providenciar caixas plásticas para o armazenamento das carnes.
NÃO CONFORMIDADE: Prateleira forrada com papelão (frios).
AÇÃO CORRETIVA: Retirar papelão. Providenciar apoio em material sanitário.
<i>Portaria 2619 de 2011- 6.34. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão.</i>
NÃO CONFORMIDADE: Caixas com pizzas embaladas sem identificação.
AÇÃO CORRETIVA: Identificar.
Setor- Câmara Congelada Açougue e Padaria
NÃO CONFORMIDADE: Caixas com sujidades, utilizadas para armazenamento de itens da padaria.
AÇÃO CORRETIVA: Limpar caixa.

Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios
NÃO CONFORMIDADE: Prateleira forrada com placa de MDF.
AÇÃO CORRETIVA: Retirar. Substituir por material sanitário. Que seja possível a sua limpeza.
Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Ilha frios refrigerada, com temperaturas acima do recomendado em algumas partes. Temperatura de 14°C.
AÇÃO CORRETIVA: Manutenção.
NÃO CONFORMIDADE: Ralo da pia ilha de manipulação, sem proteção.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar protetor para o ralo.
NÃO CONFORMIDADE: 1 bandeja de Danoninho vencida em 01/09/20
AÇÃO CORRETIVA: Descartar.
Setor- Freezer pães congelados /Padaria
EM CONFORMIDADE
Setor- Padaria – Produção/ Atendimento
EM CONFORMIDADE
Setor- Padaria / Loja
EM CONFORMIDADE
Setor- FLV/Estoque
EM CONFORMIDADE
Setor- FLV/ Loja
NÃO CONFORMIDADE: Frutas da quebra, na loja sem identificação.
AÇÃO CORRETIVA: Identificar produtos sem qualidade.
Setor- Mercearia
EM CONFORMIDADE
Setor- Banheiro Clientes
EM CONFORMIDADE
Setor- Recebimento
NÃO CONFORMIDADE: Planilha com o ano não preenchido.
AÇÃO CORRETIVA: Preencher o ano mês.
NÃO CONFORMIDADE: Algumas temperaturas de recebimento sem preencher.
AÇÃO CORRETIVA: Preencher todas as temperaturas de recebimento.
NÃO CONFORMIDADE: Pia para higienização das mãos sem papeleira, e sem o cartaz para procedimento de higienização das mãos.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar papeleira e cartaz.
Setor- Descarte resíduos
EM CONFORMIDADE
Setor- Estoques
NÃO CONFORMIDADE: Caixas de produtos diretamente sobre o piso. (produtos de limpeza)

AÇÃO CORRETIVA: Colocar sobre estrados ou prateleiras.
NÃO CONFORMIDADE: Presença de traças na parede. (atrás dos fardos de macarrão)
AÇÃO CORRETIVA: Remover da parede.