De

**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 12/12/2021 | Início: 15:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 17:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de preenchimento de planilha de limpeza parcial. (ultimo preenchimento em 09/12/2021)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Refeitório/ Copa de colaboradores** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem identificação. (Detergente liquido)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de papeleira desabastecida.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento.** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso com sujidade. ( RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação de F.L.V. e Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de luminárias sem proteção contra explosão de lâmpadas conforme legislação (Portaria 2619/11). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca ou manutenção das luminárias.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade me piso** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de perfex desprotegido** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de planilha de temperatura de horti do mês de Dezembro.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilhas de limpeza de perecíveis e mercearia preenchidas parcialmente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 25°C.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar necessidade de manutenção do climatizador. O setor de manipulação deve estar com temperatura de 12°C á 18°C.** |
| *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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de limpeza preenchida parcialmente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente 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 e Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO AUDITADA** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vitrine refrigerada sem porta favorecendo perda de temperatura do equipamento (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção 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 produtos expostos para consumo sem data de validade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente com data de manipulação /aquecimento e validade.** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos recheados, doces e salgados fora de temperatura** |
| **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- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos vencidos no local (Salada La Vita, Alface 1 unidade no dia 11/12, Rúcula 12/12 10 unidade e Yakissoba 4 unidades)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar!** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do quadro de força. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar produtos do local.** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução da entrada da câmara de lixo. (RECORRENTE).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de objeto não compatível com local, bicicleta.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e armazenar de forma e em local adequados.** |
|  |