**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 08/01/21  | Início: 09:30 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 12:00 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque seco** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto próximo ao teto**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma adequada.** |
|  |
| **Setor – Estoque bebidas** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos encostados na parede (água mineral) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Organizar o estoque conforme indicação da portaria 2619/11. (Produtos devem ser afastados 10cm da parede.)** |
|  |
| **Setor – Estoque Produtos de limpeza** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto de limpeza diretamente sobre o piso (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados.** |
|  |
| **Setor – Estoque descartáveis (Almoxarifado)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Produtos para troca/quebra** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Corredor armários colaboradores** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro sem identificação de troca de filtro e validade (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente** |
|  |
| **Setor – Vestiário feminino** |
|  **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de higienização não preenchida** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos**  |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Cozinha Funcionários** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos na geladeira vencido em 06/01/21 (queijo cremoso cotagge )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar**  |
|  |
| **Setor – Corredor câmaras frias** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Frios manipulação** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de limpeza não preenchida.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar todos os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor – Frios Atendimento**  |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- frios /Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Borracha da geladeira com sujidades (limo e bolor). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- frios /loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Azeitonas sem a tabela nutricional nas etiquetas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Atualizar no sistema. Incluir tabela nutricional.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação (Queijo parmesão ralado)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto embolorado, impróprio para consumo(Queijo gorgonzola)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Equipamento danificado (placa de aço em ilha de congelados )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção**  |
|  |
| **Setor- Câmara congelados /frios / açougue/ padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de gelo no chão**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar desgelo** |
|  |
| **Setor- Açougue câmara fria**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de madeira**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: providenciar retirada da mesma.**  |
|  |
| **Setor- Açougue /Limpa botas** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue- Atendimento/ Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos próximo ao teto**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: armazenar de forma correta**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de celular em cima de bancada** |
| **AÇÃO CORRETIVA: armazenar em local adequado.** |
|  |
|  |
| **Setor- Açougue (loja/expositores – refrigerados e congelados)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne moída vendia em bandeja, produzida no local.** |
| **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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bandejas com bacalhau desfiado, mantidos fora de refrigeração.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter produtos expostos para a vendaa sob refrigeração, conforme a orientação do fabricante( Polaca do Alasca de 0°C a 4°C, e Gadus morhua de 0°C a 7°C).** |
|  |
|  |
| **Setor - FLV – Câmara fria** |
| **NÃO CONFORMIDADE Sujidades no piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor - FLV /Manipulação, embalagens** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Setor de manipulação não climatizado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: O local deve ser climatizado, com temperatura entre 12°C, e 18°C.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Lixeira com pedal quebrado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
|  |
| **Setor - FLV /estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor - FLV /Loja (expositores)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Padaria produção** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Padaria Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Tortas salgadas, recheadas expostas para venda em temperatura ambiente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter alimentos prontos para consumo, refrigerados ou aquecidos.** |
| *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 limo em borracha de vedação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar**  |
|  |
| **Setor- Padaria loja (expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Tortas salgadas recheadas e bolos com cobertura de coco expostas para venda em temperatura ambiente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter alimentos prontos para consumo, refrigerados ou aquecidos.** |
|  |
| **Setor – Mercearia**  |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Expositor de bebidas refrigerado** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Mercearia (adega)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Recebimento**  |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Descarte de resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Bomba incêndio** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Banheiros clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |