**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 16/04/2021 | Início: 14:30 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 17:00 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sapatos de colaboradores espalhados pelo vestiário.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a manutenção da organização do local.** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **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: 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.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de equipamento não condizente com local. (Celular)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores envolvidos no processo quanto a não utilização no local de trabalho.** |
|  |
| **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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de embalagem de bisteca congelada danifica.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja e embalar corretamente.** |
|  |
| **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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação e data de validade (DONUT’S)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Linguiça Sadia sem identificação e data de validade em exposição.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação correta e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de temperatura de freezer de pizza congelada acima do indicado pela legislação, -2ºC (temperatura de referência : entre -12ºC à -18ºC ).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar Manutenção do equipamento.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de garrafa de água de colaborador em vitrine de frios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores envolvidos no processo do local correto para armazenar água para consumo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de armazenamento de frios manipulado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira com tampa quebrada no local.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção ou troca.** |
|  |
| **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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido em 13/04/2021 (açúcar de confeiteiro – 2 potes)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **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 divisória de acrílico quebrada em expositor de congelados.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção ou troca do mesmo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido em 16/04/2021. (Repolho ralado da marca La Vita)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença 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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de dispenser com identificação divergente do conteúdo. (sabonete liquido identificado como álcool gel)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa na pia de higienização.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou troca da lixeira.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em Freezer de sorvete da marca Saint Luiguer.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo do equipamento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de inseto morto em geladeira de cerveja (Stella Artois)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização do equipamento.** |
|  |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |