

Visita Técnica

Data: 02/03/2022	Início: 09h35
Cliente: Madrid 3	Término: 12h05
	Consultora: Maria Fernanda

Relatório de Visita Técnica – Boas Práticas

Setor - Vestiário Feminino
EM CONFORMIDADE
Setor – Vestiário Masculino
EM CONFORMIDADE
Setor - Refeitório/ Copa de colaboradores
EM CONFORMIDADE
Setor - Corredor câmaras frias
EM CONFORMIDADE
Setor - Embalagens/ Manipulação de F.L.V. e Frios
NÃO CONFORMIDADE: Caixas de plástico, utilizadas para armazenamento de utensílios e materiais, com sujidades.
AÇÃO CORRETIVA: Limpeza.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM – Colaboradores do setor foram orientados, sendo que prontamente corrigiram a não conformidade antes do término da visita.
Setor - Açougue – Manipulação/ Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 22°C.
AÇÃO CORRETIVA: Verificar necessidade de manutenção do climatizador. O setor de manipulação deve estar com temperatura de 12°C á 18°C.
<i>Portaria 2619 de 2011- 7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.</i>
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de temperatura da área de manipulação comprovando temperatura de 20 °C e 22 °C nos dias 01/03/22 (manhã e tarde) e 02/03/22.
AÇÃO CORRETIVA: Durante as providências para realização de manutenção no climatizador, incluir uma observação na planilha para justificar tal temperatura e a ação corretiva tomada.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor – Açougue – Loja (Ilhas e expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Carne moída de produção própria vendida em bandeja.
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>
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM

Setor - Câmara Açougue e Frios
NÃO CONFORMIDADE: Identificação de produtos impróprios para o consumo avariadas, com pouca visibilidade, tanto nos produtos impróprios de uso do açougue quanto nos impróprios de uso dos frios.
AÇÃO CORRETIVA: Descartar as placas avariadas e providenciar novas placas de identificação de material ou com proteção que não sejam passíveis de avarias com umidade.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM – Líderes de ambos os setores orientados e as identificações foram trocadas por novas antes do término da visita, sendo que estão protegidas por material não vulnerável a umidade.
NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo tipo gorgonzola da marca “Campo Lindo” com pontos de avaria na embalagem, expondo o produto ao ressecamento e contaminação.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte de produto avariado ou troca junto ao fornecedor caso se aplique, além de manter as embalagens mais bem protegidas.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios
EM CONFORMIDADE
Setor - Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios
EM CONFORMIDADE
Setor - Frios / loja (ilhas e expositores)
NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de gelo em freezer de lasanhas industrializadas.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo com maior frequência.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de produtos (pizzas congeladas) no freezer horizontal destinado ao armazenamento/exposição destes produtos, dificultando o fechamento do mesmo, podendo gerar avaria do produto, variação de temperatura no equipamento e excesso de gelo no mesmo.
AÇÃO CORRETIVA: Ao armazenar todo e qualquer produto em equipamento de refrigeração/congelamento, respeitar a capacidade do equipamento, a fim de manter as características organolépticas e microbiológicas dos produtos.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de 02 embalagens de suco de laranja da marca “Natural One” de 1,9 litros avariadas.
AÇÃO CORRETIVA: Retirar o produto de exposição e destiná-lo a troca, caso se aplique, ou descarte.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Frios / Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Presença de vitrine refrigerada sem uma das portas, favorecendo perda de temperatura do equipamento.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Freezer pães congelados /Padaria
NÃO CONFORMIDADE: Presença de etiqueta de identificação de produto aberto (pão francês congelado) com sinais de rasura.
AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente os produtos, sem rasurar as etiquetas. Sendo que, a qualquer sinal de erro no preenchimento, descartar a etiqueta e preencher uma nova etiqueta corretamente.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Embalagem de pão francês integral congelado com pontos de avaria.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte ou troca do produto caso se aplique, além de melhor cuidado com as embalagens em todas as etapas de manipulação (Ex.: recebimento, armazenamento, etc).
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM

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.
<i>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.</i>
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Luva térmica com sujidades e incrustações.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca do EPI (Equipamento de Proteção Individual) ou, ao menos, limpeza do mesmo.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de pano de algodão sobre o piso.
AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Retirar do local e armazenar em local apropriado, distante da área de manipulação.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
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.
<i>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.</i>
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - FLV/Estoque
EM CONFORMIDADE
Setor - FLV/ Loja
NÃO CONFORMIDADE: Presença de 01 embalagem de couve manteiga da marca “La vita” com embalagem avariada (aberta).
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte ou troca junto ao fornecedor, caso se aplique.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de 01 embalagem de “salada verão” da marca “La vita” com validade em 02/03/22.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte ou troca junto ao fornecedor, caso se aplique.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de 01 embalagem de mix de folhas da marca “La vita” com validade em 02/03/22.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte ou troca junto ao fornecedor, caso se aplique.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM
Setor - Merceria
NÃO CONFORMIDADE: Presença de 01 embalagem de 400 ml de maionese da marca “Heinz” avariada (amassada).
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar descarte ou troca junto ao fornecedor, caso se aplique.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA () NÃO (X) SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidades na parte interna (borracha da porta de correr) no freezer de sorvetes da “Dileto”.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza recorrente do equipamento.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de fio de cabelo na lateral interna do equipamento (freezer de sorvetes “Dileto”) e inseto morto (mosca) no interior do equipamento.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza mais recorrente do equipamento.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM

NÃO CONFORMIDADE: Presença excessiva de gelo nas laterias do freezer de sorvetes “Dileto”.
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo do equipamento.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidades e mancha amarelada de sujidades no interior do freezer “K-Gelo”.
AÇÃO CORRETIVA: Limpeza.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença de fio de cabelo na lateral interna do freezer “K-Gelo”.
AÇÃO CORRETIVA: Limpeza.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
NÃO CONFORMIDADE: Presença excessiva de gelo nas laterais do freezer “K-Gelo”.
AÇÃO CORRETIVA: Degelo e limpeza do equipamento.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Banheiro Clientes
EM CONFORMIDADE
Setor - Estoques
NÃO CONFORMIDADE: Obstrução do quadro de força com caixas contendo produtos.
AÇÃO CORRETIVA: Retirar produtos do local, a fim de proporcionar livre acesso ao quadro de força.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM
Setor - Setor de impróprios
EM CONFORMIDADE
Setor - Descarte resíduos
EM CONFORMIDADE
Setor - Recebimento
NÃO CONFORMIDADE: Obstrução do extintor de incêndio com muitas caixas vazias.
AÇÃO CORRETIVA: Retirar as caixas do local, a fim de proporcionar livre acesso ao extintor de incêndio.
AÇÃO CORRETIVA REALIZADA DURANTE A VISITA (X) NÃO () SIM