

Data: 10 /01 /19

Início: 14 : 00

Cliente: Madrid 1

Término: 16 : 30

Consultora:

Cristiane

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

Setor Padaria -Atendimento

NÃO CONFORMIDADE: Pães desprotegidos

AÇÃO CORRETIVA: Manter pães protegidos

NÃO CONFORMIDADE: Bolos esfriando expostos na bancada (risco de contaminação)

AÇÃO CORRETIVA: Apenas descer os bolos quando estiverem frios

Setor Padaria

NÃO CONFORMIDADE: Lata amassada de pêssego

AÇÃO CORRETIVA: Imprópria para consumo

NÃO CONFORMIDADE: Recipientes de plásticos que armazenam ingredientes fora da embalagem original estão sujos

AÇÃO CORRETIVA: Providencias limpeza

NÃO CONFORMIDADE: Presença de latas amassadas de pêssego impróprias para consumo na prateleira

AÇÃO CORRETIVA: Remover da área de produção e identificar como produto impróprio para consumo

Açougue -Atendimento

NÃO CONFORMIDADE: Sujidades nas partes internas dos refrigeradores das carnes e frangos porcionados

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza

SETOR AÇOUGUE

NÃO CONFORMIDADE: Porta da área de manipulação mantida aberta com lixeira segurando a porta

AÇÃO CORRETIVA: As portas devem ser mantidas fechadas para evitar contaminação

NÃO CONFORMIDADE: Dispositivo de fechamento dos ralos abertos

AÇÃO CORRETIVA: Após a limpeza do piso deve mante-los sempre fechados

Setor FLV

NÃO CONFORMIDADE: Presença de celular na área de manipulação sendo carregado

AÇÃO CORRETIVA: Local impróprio para esta finalidade- risco de contaminação

NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso

AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza

NÃO CONFORMIDADE: Presença de buchinhas jogadas dentro da pia desprotegida (risco de proliferação de bactérias)

AÇÃO CORRETIVA: Após a utilização da buchinha ,deve-se retirar o excesso de água e mantê-la protegida.
Setor FLV –Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Presença de inseto no refrigerador das saladas de frutas
AÇÃO CORRETIVA: Remover inseto (foi realizado imediatamente)
Setor Frios- Atendimento
NÃO CONFORMIDADE: Embalagens desprotegidas
AÇÃO CORRETIVA: Manter embalagens protegidas para evitar contaminação física e biológica
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no refrigerador das margarinas
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Setor Frios
NÃO CONFORMIDADE: Pano descartável parcialmente descoberto
AÇÃO CORRETIVA: Manter os panos protegidos
Camara de congelados -Frios
NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
Banheiro Masculino Funcionarios
NÃO CONFORMIDADE: Presença de pertences pessoais espalhados no banheiro (ex: sapatos)
AÇÃO CORRETIVA: Manter pertences pessoais armazenados dentro dos armários
NÃO CONFORMIDADE: Falta de higiene dos funcionários (rolos de papel higiênico encostando no chão, lixeiras abertas)
AÇÃO CORRETIVA: Manter banheiros limpos e organizados
Estoque Seco
NÃO CONFORMIDADE: Presença de migalhas de pão no estrado ,localizado no corredor de farináceos
AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza
NÃO CONFORMIDADE: Presença de celular sendo carregado nas prateleiras
AÇÃO CORRETIVA: Local impróprio pra esta finalidade – risco de contaminação
Estoque Perfumaria
NÃO CONFORMIDADE: Produtos armazenados encostados no teto
AÇÃO CORRETIVA: Manter distanciamento de 60 cm para garantir uma boa ventilação entre os produtos (mesmo sendo materiais descartáveis ,corre o risco de pegar umidade , bolor e etc.
Área de produto para troca
NÃO CONFORMIDADE: Piso molhado(risco de acidente de trabalho)
AÇÃO CORRETIVA: Manter piso seco

NOTAS EXTRAS :

Parabenizo o setor do FLV por terem feito uma excelente higienização da câmara fria

O setor de frios por terem organizado e higienizado a câmara fria conforme solicitado nos relatórios anteriores

O Setor do açougue por manter a câmara fria higienizada e as carnes devidamente etiquetadas

O Setor da Padaria por terem feito uma higienização pesada em todos os equipamentos e os produtos devidamente etiquetados

O Setor do recebimento por manterem afastados os produtos das paredes e do piso e por terem eliminado um pouco o odor desagradável da lixeira

O Setor dos orgânicos por manterem os equipamentos limpos

O Setor do estoque por manterem as prateleiras e ambientes limpos