De

 **Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 14/11/2021  | Início: 16:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 18:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório/ Copa de colaboradores**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem identificação. (molho de mostarda).**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação e data de validade (mortadela fatiada).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **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.**  |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 21°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 piso quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **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** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo no local.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução parcial do local dificultando a auditoria.** |
| **AÇÃO CORRETIVA:** **Manter o local com espaço suficiente para circulação.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo gouda da marca supremo. (RECORRENTE).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo esférico da marca Tirolez.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo estepe da marca Regina.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de hambúrguer. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **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 produto sem data de validade. (Croissant).** |
| **AÇÃO CORRETIVA:** **Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de temperatura sem identificação do mês e ano.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de uso de corretivo em planilha de temperatura.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: É proibido rasuras em qualquer planilha por se tratar de um documento. Caso haja erro no preenchimento, pode-se utilizar o campo de observação ao final da planilha.**  |
|  |
| **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 produto sem tabela nutricional. (Melão orange fatiado)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tabela nutricional.**  |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução total do hidrante.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desobstruir o local.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do quadro de força. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar produtos do local.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de prateleira de refrigerantes com sujidade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **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 dispenser de sabonete liquido sem identificação. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença obstrução da entrada da câmara de lixo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local.**  |
|  |