**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 13/03/2021 | Início: 09:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 11:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa (Recorrente )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto em geladeira sem identificação (requeijão e leite integral e iogurte). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância da identificação dos produtos.** |
|  |
| **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.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação F. L. V.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilhas de temperatura preenchida parcialmente (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância do preenchimento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Papeleira desabastecida (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador sem sapato de segurança.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar colaboradores quanto a importância do uso do EPI** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em borracha de geladeira próximo à pia de lavagem de mãos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne moída e lombo suíno 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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar o degelo.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de madeira dentro da câmara. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e providenciar caixas de plástico.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de 12 potes de azeitona com caroço verde em conserva com indicativo de reuso, etiqueta colada por cima de outra etiqueta.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de 12 potes de tomate seco sem identificação e data de validade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de 9 potes de azeitona verde sem caroço e em rodelas e conserva com indicativo de reuso, etiqueta colada por cima de outra etiqueta.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo parmesão ouro vencido em 08/03/2021.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: providenciar o descarte.** |
|  |
| **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.* |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE:Tortas recheadas, bolos com cobertura de coco e banana, 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 produto manipulado sem tabela nutricional (chuchu e abobrinha picados à vácuo)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar recarga da balança com as informações.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de divisor de acrílico em freezer de FVL congelado danificado. Risco de acidente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção ou troca do mesmo.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo e limo em borracha no freezer de gelo próximo a entrada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização e degelo 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** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto próximos ao teto (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar adequadamente.** |
|  |