**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 27/02/2021 | Início: 11:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 13:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa (Recorrente )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: higienizar.** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa (Recorrente )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto em geladeira sem identificação (requeijão e leite integral). (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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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: Perfex armazenado desprotegido (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma correta.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de equipamento não condizente com o local (Celular) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar colaboradores envolvidos no processo** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em borracha de geladeira próximo à pia de lavagem de mãos.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne moída vendia 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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de madeira dentro da câmara.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e providenciar caixas de plástico.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de 4 potes de azeitona verde em conserva sem tabela nutricional.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar com setor responsável e providenciar a carga com tabela nutricional na balança.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Queijo parmesão da marca Ouro sem tabela nutricional.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar com setor responsável e providenciar a carga com tabela nutricional na balança.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Queijo parmesão da marca Polenghi Select sem tabela nutricional.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar com setor responsável e providenciar a carga com tabela nutricional na balança.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Queijo Estepe da marca Regina sem tabela nutricional.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar com setor responsável e providenciar a carga com tabela nutricional na balança.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Salame italiano defumado Perdigão fatiado sem validade e tabela nutricional.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar com setor responsável e providenciar a carga com tabela nutricional na balança.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de porta de vitrini interna com sujidade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização** |
|  |
| **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 descongelamento fora de temperatura e sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar quanto ao processo de forma correta (descongelamento sob refrigeração)** |
|  |
| **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 colaborador sem sapato de segurança no setor. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar sapato de segurança.** |
|  |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto impróprio para consumo diretamente sobre o piso (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado e providenciar estrados.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto próximos ao teto (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar adequadamente.** |
|  |