De

**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 17/07/2021 | Início: 16:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 18:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de papel higiênico em cima da lixeira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local, armazenar em local adequado e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de roupa pendurada na divisória do chuveiro.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **Setor- Refeitório/ Copa de colaboradores** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto com identificação parcial, sem validade (Margarina e torta salgada).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador de álcool sem identificação. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de geladeira de colaboradores.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto parcialmente protegido (Biscoito com embalagem não adequada)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença produto sem identificação (Atum).** |
| **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.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação de F.L.V.,** |
| **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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de dispenser de sabonete liquido desabastecido. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto encostado no teto. (bandejas de isopor). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Colaboradora manipulando fruta sem luva de malha de aço.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar urgente!** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 24°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 diversos produtos de limpeza abertos e sem tampa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma correta e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado próximo a vitrine.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção urgente.** |
|  |
| **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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Borracha de freezer de carnes danificada. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção ou troca.** |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue e Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com embalagem danificada. (embalagem de isopor quebrada com exposição de alimentos).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca de embalagem.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto impróprio para consumo junto aos próprios para consumo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar separadamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrachas de vedação dos freezeres de iogurte danificadas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:** **Presença de bolor em queijo estepe da marca Regina.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo quebrado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido (Iogurte da marca Batavo). Vencido em 09/07/2021.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de freezer da Dileto com sujidade em Vidro.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vitrine refrigerada sem porta favorecendo perda de temperatura do local** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção URGENTE!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem data de validade (Salame defumado Sadia)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem data de validade (Pão francês congelado)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Padaria – Produção/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Salgados exposto para venda em temperatura ambiente. (ESTUFA DESLIGADA NO MOMENTO DA VISITA).** |
| **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: 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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do Hidrante.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar obstrução de local e e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do quadro de força com produtos impróprios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar obstrução de local e e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira com tampa quebrada (lixeira verde).(RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução do extintor de incêndio com produtos impróprios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar obstrução de local e e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |