**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 06/12/20 | Início: 13:20 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 15:00 |
|  | Consultora: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de galões de produtos de limpeza, com óleo para descarte.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se a empresa coletora do óleo para descarte, fornece recipiente para o descarte adequado.** |
| **OBS: ATÉ O MOMENTO NÃO FOI APRESENTADO, AS DOCUMENTAÇÕES DA EMPRESA QUE FAZ A COLETA DO ÓLEO USADO. O MESMO DEVE SER ARMAZENADO EM RECIPIENTE FORNECIDO PELA EMPRESA DA COLETA DE ÓLEO. ATÉ O MOMENTO O ÓLEO ESTÁ SENDO ARMAZENADO, EM GALÕES DE PRODUTO DE LIMPEZA, REUTILIZADO.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Pia para higienizar as mãos com sujidades. Torneira com presença de limo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: limpeza pesada.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Papeleira desabastecida.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Abastecer.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades nos equipamentos, (fermentadora) e nas telas de proteção, ( acúmulo de poeira).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpeza, ou troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Refil (filtro) do purificador de água sem etiqueta com a data da ultima troca.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se está sendo trocado os filtros, conforme recomendação do fabricante.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Geladeira quebrada, utilizada como armário, com sujidades. Utensílios molhados e com presença de bolor (tampa e tábua plástica), e utensílios armazenados sujo de farinha .** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpeza pesada. Não armazenar os utensílios molhados, ou sujos.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de molho de tomate da marca Quero vencida em 04/12/2020** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos (leite, milho em lata, ervilha em lata ), com a etiqueta de controle do supermercado, coladas em cima das datas de validade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Situação recorrente. NÃO, colar etiquetas em cima da validade do fabricante. Situação recorrente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de temperatura dos equipamentos, faltando a câmara congelada, e freezers verticais. Temperatura dos equipamentos de congelamento anotados como =28,4°C, e =31,3°C.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Atualizar planilha com todos os equipamentos do setor. Presar atenção nas anotações. Equipamentos congelados, devem estar com temperaturas negativas. Corrigir.** |
|  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Purificador de água com sujidades.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso com sujidades e incrustação. Situação recorrente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixa com farinha de rosca com presença de incrustação** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carrinhos fechados com incrustação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carrinhos abertos om ferrugem.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção ou troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Armário para utensílios de limpeza (vasoura, rodo), com sujidades.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar, e organizar armário.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Freezer vertical, com sujidades, (limo).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Freezer vertical, com proteção do motor danificada, e com temperatura de -2°C.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção do equipamento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Geladeira 4 portas com temperatura de 13°C, e presença de ferrugem na parte inferiror, com recipientes de alimentos por cima. Equipamento sujo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção do equipamento. A temperatura deve estar com no máximo 5°C. O equipamento deve estar em bom estado e conservação, sem ferrugem. Limpar geladeira.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixa para armazenar utensílios com sujidades.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar. Manter caixa e utensílios limpa.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Prateleiras para utensílios sujas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Acúmulo de farinha no piso, atrás dos equipamentos. Situação recorrente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de recheio de prestigio em câmara sem identificação e data de validade** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produto pronto para consumo sem proteção dentro da câmara (camafeu)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos**  |
|  |
| **Setor- Despensa farinhas ( em baixo da escada)** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
|  |
| **Setor- Padaria atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Salgados recheados expostos para venda, em temperatura ambiente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Expor para venda, refrigerado até 7°C, ou aquecido com no mínimo 60°C.** |
|  |
| **Setor- Padaria Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Tortas recheados, e bolos com cobertura, expostos para venda, em temperatura ambiente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Expor para venda, refrigerado até 7°C, ou aquecido com no mínimo 60°C.** |
| *Portaria 2619 de 2011 -I. Alimentos quentes: a) Em temperaturas superiores a 60ºC, por no máximo por 6 horas; b) Em temperaturas abaixo de 60ºC, por no máximo por 1 hora.* |
|  |
| **Setor- Câmara congelada padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso permanece com sujidades, paredes externas, e cortinas plásticas com presença de limo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso permanece com sujidades, e borracha com limo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Fardos de descartáveis armazenados, muito próximos do climatizador.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar descartáveis do local. Não deixar nenhum produto encostado no climatizador.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de temperatura dos equipamentos, sem o preenchimento do mês vigente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher mês vigente.** |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bacalhau embalados em bandeja, exposto para venda fora de refrigeração.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: O produto deve estar sob temperatura controlada. Conforme orientação do fabricante.** |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso com sujidades.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser sabonete liquido sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo na torneira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixa plástica com melão picado extremamente incrustada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpeza pesada. NÃO armazenar ou transportar alimentos na embalagem primária, em caixas sujas.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Setor de manipulação, não climatizado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar.** |
| *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: Prateleiras com incrustação na parte inferior. Situação recorrente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Câmara fria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Cortinas e prateleira com sujidades(bolor) .**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Expositor de frutas com temperatura de 9,3°C.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Equipamentos com produtos manipulados, devem estar com temperatura de 5°C.** |
|  |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Pia exclusiva para higiene das mãos, com pedaços de carne, e outras sujidades .** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar. Utilizar pia somente para higiene das mãos.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Suporte para escova do lava botas, com excesso de água suja..** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar, e não deixar acumular água.** |
|  |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo na torneira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Lateral da bancada, e caixa para armazenar plaquinhas, com sujidades.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Galão de detergente sem tampa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter produto químicos tampados.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de recipiente com água suja com esponja imersa..** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido. Manter esponjas imersas em água, manter em local limpo e seco.** |
|  |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bandejas com carne moída na câmara.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido , a venda de carne moída na ausência do consumidor.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixas plásticas com presença de sujidades** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpara caixas.** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de carne moída.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido moer, e embalar carne na ausência do consumidor.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Prateleira, suja com sangue.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos (fardos de papel higiênico), encostados na parede e teto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter afastados 60 cm do teto e 10 cm das paredes.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos mantidos diretamente sobre o piso (descartáveis, proddutos de limpeza).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Devem estar sobre estrados ou prateleiras.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso com incrustação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpeza pesada.** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Madeiras das prateleiras com presença de cupim.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Trocar prateleiras.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos (caixas de álcool), encostados na parede.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter afastados 60 cm do teto e 10 cm das paredes.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Fardos de papel higiênico sobre placas de MDF.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Devem estar sobre estrados, mais afastados do piso.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Madeiras das prateleiras com presença de cupim.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Trocar prateleiras.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Embalagens descartáveis armazenadas diretamente sobre o piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Devem estar sobre estrados, mais afastados do piso.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos armazenados em cima de placas de MDF.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Devem estar sobre estrados, mais afastados do piso, mais distantes do piso.** |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Madeiras das prateleiras com presença de cupim.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Trocar prateleiras.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, sem etiqueta de controle de troca do filtro, com presença de limo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se é realizado a roca dos filtros dos bebedouros. Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos encostados nas paredes e (Fardos de feijão).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter produtos afastados das paredes e teto.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Tela de proteção em abertura na parede com excesso de poeira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Alarme de incêndio com passagem obstruída por fardos de alimentos..** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter passagem desobstruída.** |
|  |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Alguns objetos em desuso, com acúmulo de sujidades. (papelão e sujidades, nas peças de andaime)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar.** |
|  |
| **Setor- Mezanino**  |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Cozinha funcionários** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produto químico sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar embalagem.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Recipientes com açúcar e café sem etiqueta de vlidade após abertos.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixas plásticas para armazenar leite, e acúcar com sujidades, e incrustação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Etiqueta de controle da loja, coladas em cima da data de validade dos produtos (leite). (recorrente)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Situação recorrente. NÃO, colar as etiquetas na datas de validade.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de pano não descartável.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido o uso de pano não descartável. Retirar do local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Porta danificada, (abertura na parte central).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção ou troca.** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser sabonete liquido sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Suporte para microondas em madeira..** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Suporte deve ser de material lavável.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Fiação elétrica exposta do banho-maria.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Risco alto de acidente elétrico. As fiações devem estar em conduítes externos.** |
|  |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, permanece sem etiqueta de controle de troca do filtro.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se é realizado a troca dos filtros dos bebedouros.**  |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO VERIFICADO** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser par sabonete danificado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção, ou troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Lixeira com pedal danificado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manuenção, ou troca.** |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Entrada com obstrução por presença de lixo na porta**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Não obstruir entrada e não armazenar lixo fora do local adeuqado.** |
|  |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO OBSERVADO.**  |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser de sabonete liquido desabastecido.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento.** |
|  |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
| **NÃO OBSERVADO. FECHADO PARA ALMOÇO.** |
|  |