**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 12/06/01 | Início: 14:30 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 17:00 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido após aberto, canela em pó. 07/06/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo importante em freezer de produtos abertos.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido na área de manipulação, canela em pó. Vencido em 06/06/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:Presença de produto vencido na área de manipulação, Orégano. Vencido em 07/06/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Despensa farinhas ( em baixo da escada)** |
|  **NÃO AUDITADA POR ESTAR FECHADA** |
|  |
| **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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha preenchida de forma errada, temperatura superior ao indicado pela legislação.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Padaria Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Tortas recheadas, 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.** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo próximo ao condensador. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido na câmara, Gema de ovo pasteurizada fechada, 4 embalagens. (vencida em 07/06/2021)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de papeleira desabastecida.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento.**  |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixas de armazenamento de adesivos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de madeira no local.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido, retirar do local. (Portaria 2619/2011)** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de proteção de hélices do condensador quebradas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca. (RISCO DE DANIFICAR O CONDENSADOR)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação. (presunto da marca Sadia).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto danificado em exposição. (Manteiga da marca Prèsidente)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e enviar para quebra.**  |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Setor de manipulação, não climatizado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar climatizador**  |
| *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 limo em torneira da pia de higienização de mãos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradora sem touca no local. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores envolvidos no processo quanto a utilização correta de touca.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Câmara fria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto embalado sem identificação. (repolho verde)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar todos os colaboradores no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de produtos na câmara dificultando auditoria. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Organizar a câmara de forma a facilitar o trânsito dentro da mesma.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto embalado sem identificação. (repolho verde)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar todos os colaboradores no processo.**  |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradora sentada em lixeira. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar cadeira para colaboradora.**  |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa próximo a pia de lavagem de mãos (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou trocar lixeira.**  |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acúmulo de água em lava botas, favorecendo proliferação de bactérias.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Não deixar água acumulada e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em torneira e bancada de manipulação (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente e orientar todos os colaboradores no processo.**  |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira suja na parte interna.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente e orientar todos os colaboradores no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de papeleira desabastecida.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: providenciar abastecimento.**  |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto em descongelamento com identificação incorreta. Produto com identificação com validade de 10 dias.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: De acordo com a portaria 2619/2021, o processo deve ser de 3 dias.**  |
|  |
| **Setor- Açougue/ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de carne bovina e suína moída. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido moer e embalar carne na ausência do consumidor.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de tela protetora milimétrica com espaços superior ao recomendado (2mm).**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca da tela conforme especificado pela Portaria 2619/11.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, sem etiqueta de controle de troca do filtro, com presença de limo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar a validade dos filtros dos bebedouros. Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de de obstrução parcial de extintor de incêndio. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Deixar o espaço para fácil acesso caso seja necessário.**  |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Alguns objetos em desuso, com acúmulo de sujidades. ( peças de andaime) (RECORRENTE )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa d’água em desuso com acumulo de água (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: armazenar de forma adequada à evitar o acumulo de água.** |
|  |
| **Setor- Mezanino**  |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Cozinha funcionários** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos abertos sem identificação e validade ( achocolatado em pó ) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Saboneteira sem identificação (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em geladeira de colaboradores.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização** |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro com data de validade incorreta. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar e solicitar à manutenção a correção.** |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Lixeira com pedal de acionamento da tampa quebrada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser par sabonete parcialmente solto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar a manutenção para correção.**  |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar ou trocar a lixeira.**  |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa em banheiro masculino. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou trocar lixeira** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em ralo quebrado e com sujidade. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização e troca do ralo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução de Bomba de incêndio.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Deixar o local livre para acesso.**  |
|  |