**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 15/01/2021  | Início: 09:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 11:20 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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 (margarina, molho de pimenta , requeijão, queijo cottage e suco )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância da identificação dos produtos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido em 12/01/2021 (salada de folhas da marca la vita)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido em 11/01/2021 (pó de café)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem rótulo e sem identificação (óleo de soja)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade no chão.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios, e F.L.V.,**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradora com adornos e fone de ouvido no setor.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar colaboradora quanto à não utilização de adornos e fone de ouvido.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 21°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 produto próximo ao teto**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: organizar melhor e respeitar a distancia de 60cm do teto conforme portaria 2619/2011** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de equipamento não compatível com local (celular)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado.**  |
|  |
| **Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne moída vendia em bandeja, produzida no local.** |
| **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 sujidade em piso** |
| **AÇÃO CORRETIVA: limpar**  |
|  |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de balde de azeitona sem identificação**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar e orientar colaboradores envolvidos no processo**  |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Linguiça defumada Sadia sem tabela nutricional (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar com setor responsável e providenciar a carga com tabela nutricional na balança.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em borracha de vedação de geladeira** |
| **AÇÃO CORRETIVA: providenciar limpeza** |
|  |
| **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: Estufa com temperatura de 45°C** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Ajustar temperatura do equipamento para no mínimo 60°C.** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE:Tortas recheadas, bolos com cobertura de coco e banana, expostas para venda em temperatura ambiente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Produtos devem estar sob refrigeração, ou mantidos aquecidos por no mínimo 60°C.** |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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: Bebedouro, sem etiqueta da última troca do filtro, e presença de limo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se foi realizado a troca do filtro, e identificar com a data da troca, e quando será a próxima troca. Limpar.** |
|  |