**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 27/03/01 | Início: 10:00 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 12:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bandeja de papelão armazenada de forma incorreta, descoberta.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente.** |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Refil (filtro) do purificador de água sem etiqueta com a data da ultima troca. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se está sendo trocado os filtros, conforme recomendação do fabricante.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade e limo em borracha de equipamento utilizado para guarda de utensílios. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de coifas sujas e sem identificação da próxima higienização (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e providenciar informativo da validade da higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de recheio do tipo Ganache, armazenado fora da geladeira. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma correta, sob temperatura de até 4º C** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade e limo em borracha de freezer de produtos congelados.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Despensa farinhas ( em baixo da escada)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto diretamente sobre o piso. (Saco de farinha).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados** |
|  |
| **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 colaborador sem sapato de segurança. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar EPI, Urgente!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **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.** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de gelo em condensador. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto parcialmente identificado (salgados recheados sem nome do produto)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em torneira de lavagem de mãos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bandeja de isopor armazenada sem proteção. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **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 queijo Emental embolorado** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca junto ao fornecedor.** |
|  |
| **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 sujidade em piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borracha de vedação da porta quebrada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de 3 peneiras para manipulação de 11 produtos prontos para consumo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar peneiras de modo que cada produto deve possuir peneira exclusiva à fim de evitar contaminação cruzada.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixas de adesivos.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de salsicha com picles fatiada sem tabela nutricional.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar recarga em balança.** |
|  |
| **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 sujidade em caixas de utensílios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de equipamento não condizente com o local. (celular)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolv?idos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador utilizando vassoura no setor, Proibido!** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto ao procedimento de higienização correto. (Tema abordado no treinamento do dia 30/03/2021)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em torneira da pia de higienização de mãos.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Câmara fria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto diretamente sobre o piso (hortaliças orgânicas)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de ralo aberto (proibido ralo dentro de câmara – Portaria 2619/11)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: vedar o ralo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borracha de vedação da porta de entrada da câmara danificada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção e troca Urgente.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de melancia baby sem tabela nutricional.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga em balança.** |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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 água suja empossada em descanso de escova, favorecendo proliferação de bactérias (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: retirar água e orientar os colaboradores sobre a proibição manter água empossada.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de dispenser de sabonete quebrado (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo na torneira. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Sujidade em bancada de corte de carnes (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de incrustação em parte interior da lixeira do local.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de temperatura preenchida de forma incorreta. (INCORRETA)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores a forma correta de preencher.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de detergente sem tampa. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa.** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização e orientar os colaboradores.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de gelo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto em processo de descongelamento sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de carne moída. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido moer, e embalar carne na ausência do consumidor.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em borracha de vedação e excesso de gelo no freezer de gelo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização e degelo.** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos (fardos de papel higiênico), encostados na parede e teto. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter afastados 60 cm do teto e 10 cm das paredes.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos mantidos diretamente sobre o piso (descartáveis, produtos de limpeza).(RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Devem estar sobre estrados ou prateleiras.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Controle de higienização não preenchido do mês de março. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar preenchimento e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador deitado em cima dos produtos. (papel higiênico).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto ao local de descanso correto.** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos diretamente sobre o piso. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados.** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos mantidos diretamente sobre o piso (Fita filme, bandejas de isopor ).(RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados ou armazenar nas prateleiras.** |
|  |
| **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 luminária quebrada. RISCO DE ACIDENTE! (RECORRENTE COM GERENCIA E COORDENAÇÃO CIENTES)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção URGENTE!** |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Alguns objetos em desuso, com acúmulo de sujidades. (papelão e sujidades, nas 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: Suporte para microondas em madeira. (RECORRENTE)** |
| **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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos abertos sem identificação e validade (leite, margarina, salada lavada da marca La vita, chocolate em barra, 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: Planilha de controle de higienização com preenchimento parcial. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira com acionamento em pedal quebrada na área de lavagem de mãos.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar a manutenção ou providenciar troca da lixeira.** |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, permanece sem etiqueta de controle de troca do filtro. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se é realizado a troca dos filtros dos bebedouros.** |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser par sabonete danificado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção, ou troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Privada sem tampa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção ou troca.** |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
| **NÃO OBSERVADO.** |
|  |