**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 16/05/2021  | Início: 13:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 14:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vaso sanitário sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de mochila no local de banho, dentro do vestiário.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto o local correto e adequado para armazenamento.** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vaso sanitário sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de papel higiênico para uso em cima da lixeira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado.**  |
|  |
| **Setor- Refeitório/** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto com identificação parcial, sem nome. (leite integral) (RECORRETE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto pronto para consumo junto à produtos de limpeza embaixo da pia (chá).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e descartar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Bico de garrafa térmica com sujidade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **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 planilha de temperatura preenchida de forma incorreta.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de papeleira desabastecida.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de dispenser de sabão liquido sem identificação (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de perfex desprotegido.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma correta, com proteção.**  |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 26°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 luminárias sem proteção contra explosão de lâmpadas conforme legislação (Portaria 2619/11)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca ou manutenção das luminárias. (RECORRENTE )** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado em área de atendimento. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de garrafa de água de colaborador na vitrini de carnes.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e armazenar em local adequado.**  |
|  |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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 puxador de freezer de pão de queijo quebrado. RISCO DE ACIDENTE! (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção urgente.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:** **Presença de acumulo de gelo em freezer de hambúrguer congelado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em produto manipulado pronto para consumo (queijo da marca Regina) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja e orientar o colaborador quanto aos processos corretos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação (muçarela)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem data de validade (salame italiano defumado).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradora com maquiagem no local.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar a colaboradora quanto ao processo correto, não utilizar maquiagem no local de manipulação de alimentos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bolor em queijo emmental da marca Supremo.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar produto.**  |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado parcialmente identificado (Ausência de nome e validade).** |
| **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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade importante na bancada de manipulação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de objeto não compatível com local (celular).**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador com detergente sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **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** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido na loja. (Brócolis da marca La Vita, vencido em 15/05/2021).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de planilhas de controle de temperatura dos equipamentos.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar controle urgente;** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de açai.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de gelo** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de tampa na privada do banheiro feminino.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa urgente** |
|  |
| **Setor- Estoques**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Todos os quadros de força obstruídos por produtos por produtos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desobstruir o local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de alarme de incêndio pendurado por fios. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA:Providenciar manutenção urgente.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença Bebedouro sem data de validade em filtro.(RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar validade.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:Obstrução parcial de hidrante. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar obstrução e deixar área livre.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Borrifador de álcool sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de escada de alumínio quebrada no estoque.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar nova escada.**  |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento**  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de quadro de força obstruído por produtos impróprios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar desobstrução** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Sabonete liquido perfumado no setor. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar retirada do mesmo e abastecer com sabonete inodoro.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução de entrada do banheiro.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desobstruir o local.** |
|  |