**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 31/07/21 | Início: 14:00 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 16:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos vencidos após abertos (erva doce, açúcar e farinha de caju) todos vencidos no dia 30/07/2021** |
|  **AÇÃO CORRETIVA: Descartar todos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em Geladeira de produtos congelados.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado se identificação e misturado à produtos não manipulados. (limão sem casca)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente, separando produtos manipulados dos não manipulados.**  |
|  |
| **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 borrifador sem identificação.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.**  |
|  |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
|  **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de proteção de hélices do condensador quebradas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca. (RISCO DE DANIFICAR O CONDENSADOR)** |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
|  **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo Gorgonzola da marca Bergadet com bolor patogênico.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de suco de laranja da marca Natural vencido em 15/07/2021.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de perfex desprotegido.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma adequada.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade na caixa de utensílios.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **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.* |
|  |
| **Setor- F.L.V./Câmara fria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de luz queimada em câmara.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de produtos no centro da câmara, dificultado circulação e por consequência a auditoria.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar organização e armazenamento adequado dos produtos.**  |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem tabela nutricional. (melancia Baby).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga na Balança.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido (6 pacotes de saladas variadas ) vencidos no dia 31/07/2021. Não respeitando o padrão do Madrid.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido (1 pacote de salada Gourmet) vencido em 30/07/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.**  |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar ou realizar a troca da lixeira.**  |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)**  |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
|  |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Açougue/ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne e frango moídos, vendidos 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.* |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto armazenado diretamente sobre o piso (bandejas descartáveis e aromatizadores de ambiente).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar adequadamente orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Controle de limpeza do setor não preenchido corretamente. (Preenchido em dias alternados)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em tela protetora.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de equipamentos em desuso sem proteção ou abrigo de chuva e calor.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado ou retirar do local e destinar ao descarte.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de água em desuso favorecendo acumulo de água.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado ou retirar do local e destinar ao descarte.**  |
|  |
| **Setor- Mezanino**  |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Cozinha funcionários** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de produto aberto sem identificação e data de validade após aberto.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de saboneteira não fixada corretamente, risco de queda.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de roupa pendurada no vestiário.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de limpeza não preenchido no mês de julho. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
| **EM CONFORMIDADE**  |
|  |