**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 07/03/2021 | Início: 08:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 10:30 |
|  | 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 dispenser de sabonete líquido solto em cima da pia.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vaso sanitário sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos abertos em geladeira sem identificação (leite integral e margarina ) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância da identificação dos produtos.** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios, e F.L.V.,** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixas de utensílios e embalagens. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de luminárias sem proteção contra explosão de lampadas conforme legislação (Portaria 2619/11)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca ou manutenção das luminárias.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Área de manipulação com temperatura de 23°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.** |
|  |
| **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.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção ou troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em geladeira de hambúrguer congelado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar desgelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo congelado danificado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção por risco de acidente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de pão de queijo congelado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar o desgelo do equipamento** |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue e Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado na entrada da câmara.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em chão.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar desgelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem rótulo e data validade. (Sorvete) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar como troca e providenciar junto ao fornecedor.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de liminária solta, deixando a luz exposta dentro da câmara.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de pão tipo baguete congelado aberto sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: higienizar.** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrachas de vedação dos freezeres de iogurte danificadas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixa de utensílios. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação (pontas de queijo muçarela)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador sem sapato de segurança no setor. RISCO DE ACIDENTE!** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar sapato de segurança urgente.** |
|  |
| **Setor- Freezer pães congelados /Padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **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.* |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borracha de vedação do freezer de produtos congelados danificada** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção ou troca.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em freezer de açaí. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar desgelo.** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Todos os quadros de força obstruídos por produtos por produtos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desobstruir o local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Obstrução de alarme de incêndio e hidratante. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Desobstruir local e manter livre o acesso.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença Bebedouro sem data de validade em filtro.(RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar validade.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em prateleiras de produto de limpeza.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **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 lixeira sem tampa no local.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Sabonete liquido perfumado no setor. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar retirada do mesmo e abastecer com sabonete inodoro.** |
|  |