**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 07/05/2021 | Início: 16:00 |
| Cliente: Madrid 2 | Término: 18:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de validade da troca do filtro do bebedouro. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar validade** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos abertos sem identificação na geladeira (leite e margarina)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilhas de temperatura preenchida parcialmente (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância do preenchimento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto impróprio para consumo sem identificação e armazenamento adequado. (linguiça Sadia com embalagem aberta em cima da balança)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixa de produtos abertos.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de detergente com identificação parcial.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Embalagens/ Manipulação F. L. V.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilhas de temperatura preenchida parcialmente (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a importância do preenchimento.** |
|  |
| **Setor- Açougue – Manipulação/ Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de saboneteira com mal funcionamento.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **Setor – Açougue – Loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne moída vendido 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 freezer de congelados com temperatura positiva.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção urgente.** |
|  |
| **Setor- Câmara Açougue** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios / loja (ilhas e expositores)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo emmental da Marca Supremo embolorado (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo Gruyer da Marca polenghi embolorado (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de gelo em freezer Dileto de sorvete.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de celular em balcão de frios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem identificação (ponta de queijo)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar todos os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de copo de com água em vitrini de frios.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar!** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de saboneteira quebrada no setor.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **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.* |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE:Tortas recheadas, bolos com cobertura de coco, expostas para venda em temperatura ambiente. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Produtos devem estar sob refrigeração, ou mantidos aquecidos por no mínimo 60°C.** |
|  |
| **Setor- FLV/Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- FLV/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido no local (3 bandejas de Tamaras com vencimento em 05/05/21 )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar da loja.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa próximo a pia de lavagem de mãos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou troca da lixeira.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de calibração de balança de recebimento vencida. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar calibração urgente!** |
|  |
| **Setor- Setor de impróprios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Descarte resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoques** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |