**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 09/01/01 | Início: 15:00 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 17:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto pré preparado sem identificação (cocada cremosa )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto sem identificação (massa)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades nos equipamentos, (fermentadora) e nas telas de proteção, ( acúmulo de poeira). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpeza, ou troca.** |
|  |
| **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: Geladeira quebrada, utilizada como armário, com sujidades. Utensílios molhados e com presença de bolor (tampa e tábua plástica), e utensílios armazenados sujo (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpeza pesada. Não armazenar os utensílios molhados, ou sujos.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido, gengibre cortado (vencimento em 07/01/2021)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de temperatura dos equipamentos, faltando a câmara congelada, e freezers verticais. Temperatura dos equipamentos de congelamento anotados como =28,4°C, e =31,3°C.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Atualizar planilha com todos os equipamentos do setor. Presar atenção nas anotações. Equipamentos congelados, devem estar com temperaturas negativas. Corrigir.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de açúcar vencido em 07/01/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:Freezer vertical com presença de limo em borracha de vedação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de pão pronto para consumo sem identificação e proteção na bancada.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar e identificar corretamente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Freezer vertical, com proteção do motor danificada e com termostato quebrado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção do equipamento.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Geladeira 4 portas com presença de ferrugem na parte inferior, com recipientes de alimentos por cima. Equipamento sujo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção do equipamento. O equipamento deve estar em bom estado e conservação, sem ferrugem. Limpar geladeira. (RECORRENTE)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de incrustação em caixas de armazenamento de produtos (especiarias)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Despensa farinhas ( em baixo da escada)** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **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.** |
|  |
| **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.** |
| *Portaria 2619 de 2011 -I. Alimentos quentes: a) Em temperaturas superiores a 60ºC, por no máximo por 6 horas; b) Em temperaturas abaixo de 60ºC, por no máximo por 1 hora.* |
|  |
| **Setor- Câmara congelada padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso permanece com sujidades, paredes externas, e cortinas plásticas com presença de limo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo no chão** |
| **AÇÃO CORRETIVA: limpar.** |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso permanece com sujidades, e borracha com limo. (recorremte)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo ralado sem identificação e data de validade** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de incrustação em caixa de armazenamento de etiquetas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: limpar** |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de madeira** |
| **AÇÃO CORRETIVA: retirar do local.** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bacalhau embalados em bandeja, exposto para venda fora de refrigeração. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: O produto deve estar sob temperatura controlada. Conforme orientação do fabricante.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido (presunto defumado gourmet Sadia), vencido em 07/01/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido (queijo muçarela da marca Tirolez ), vencido em 09/01/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Queijo frescal sol brilhante capri com presença de bolor.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar.** |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em pia de lavagem de mãos (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Setor de manipulação, não climatizado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar.** |
| *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: Prateleiras com presença de ferrugem em parte superior.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: As prateleiras devem estar em bom estado de conservação.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Câmara fria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Cortinas e prateleira com sujidades(Limo) . (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produto vencido no dia 06/01/21 (Lanche pronto da marca Ateliê)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto embolorado, porém dentro da validade (Lanche pronto da marca Ateliê)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Solicitar troca ao fornecedor.** |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo na torneira. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:Presença de colaborador com Barba (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a retirada da barba** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de detergente líquido sem tampa** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de carne moída sem proteção** |
| **AÇÃO CORRETIVA: armazenar corretamente.** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador quebrado e sem identificação** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar novo borrifador e identificar corretamente.** |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bandeja de isopor próximo ao climatizador. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local.** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixas plásticas com presença de sujidades (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpara caixas.** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de carne moída.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido moer, e embalar carne na ausência do consumidor.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de figado bovino vencido em 01/01/21 (7 bandejas)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos (fardos de papel higiênico), encostados na parede e teto.** |
| **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).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Devem estar sobre estrados ou prateleiras.** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de mofo em teto** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar limpeza** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Madeiras das prateleiras com presença de cupim. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Trocar prateleiras.** |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Madeiras das prateleiras com presença de cupim.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Trocar prateleiras.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, sem etiqueta de controle de troca do filtro, com presença de limo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se é realizado a roca dos filtros dos bebedouros. Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos encostados nas paredes e (Fardos de feijão). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter produtos afastados das paredes e teto.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Tela de proteção em abertura na parede com excesso de poeira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Alarme de incêndio com passagem obstruída por fardos de alimentos (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manter passagem desobstruída.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Fios expostos próximos a caixas de papelão, com risco de curto circuito** |
| **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..** |
| **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.** |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, permanece sem etiqueta de controle de troca do filtro.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se é realizado a troca dos filtros dos bebedouros.** |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Papeleira desabastecida** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Abastecer** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser par sabonete danificado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção, ou troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Lixeira com pedal danificado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manuenção, ou troca.** |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO OBSERVADO.** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
| **NÃO OBSERVADO.** |
|  |