**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 23/04/2021  | Início: 14:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 16:30 |
|  | 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 colaboradora deitada no chão.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor – Vestiário Masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de vaso sanitário sem tampa (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção e providenciar tampa.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador deitado no chão.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Refeitório/** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação e data de validade. (morango picado e mortadela)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de chá pronto para consumo em armário, não compatível com boas praticas de manipulação e armazenamento.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de maneira adequada e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de maço de ervas sem identificação e data de validade.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto de limpeza junto com produtos prontos para consumo.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto de limpeza sem identificação e data de validade. (Pasta para higienização).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Corredor câmaras frias** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso com sujidade.** |
| **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 ralo quebrado no setor.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **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.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado em área de atendimento.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bandejas de isopor desprotegidas e em contato com superfície de armazenamento.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **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** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido e embolorado. Queijo emmental (22/04/2021)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar produto.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos abertos sem identificação e validade após manipulação (azeitonas pretas, cogumelos e azeitonas fatiadas)**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **Setor- Câmara Congelada Açougue/ Padaria/ Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado E sujo na entrada da câmara (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção e limpeza.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lâmpada sem proteção. Proteção em cima de prateleira. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção urgente!** |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos impróprios para consumo misturados com próprios para consumo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **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 acumulo de gelo em freezer de frango desfiado e costela.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo quebrado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção urgente. Risco de corte para os clientes e colaboradores.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:** **Presença de inseto morto em freezer de hambúrguer congelado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.**  |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE:Presença de azeitonas verde sem caroço e fatiada, cogumelos, queijo este da marca Regina e Salsicha Hotdog da marca Sadia sem tabela nutricional.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga da balança com estes produtos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em produto pronto para consumo (bandeja de frios fatiados)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local de vendas e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:Presença de indícios de troca de etiqueta em produto para consumo (queijo parmesão)**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores envolvidos no processo quando ao procedimento correto.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem data de validade. (Salame defumado da marca Sadia).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de teto descascando próximo ao forno para assar pães.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade geladeira da Nestlé.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Ausência de planilhas de controle de temperatura dos equipamentos.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar controle urgente;** |
|  |
| **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.** |
| **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.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar obstrução e deixar área livre.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador com adornos, relógio e anel no estoque.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar e orientar os colaboradores quanto a proibição do uso de adornos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Colaborador sem o sapato de segurança.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar urgente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de escada de alumínio quebrada.**  |
| **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 lixeira sem tampa no local. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar.**  |
|  |
| **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 piso quebrado próximo ao ralo da câmara de lixo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção urgente.** |