**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 27/12/20 | Início: 12:10 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 14:40 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto na câmara sem identificação após aberto (Chipa)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com identificação incorreta, faltando data de validade (folhado de peito de peru)** |
| **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 sem identificação em freezer vertical (folhado de presunto e queiijo)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos (caixa de leite condensado), com a etiqueta de controle do supermercado, coladas em cima das datas de validade. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: NÃO colar etiquetas em cima da validade do fabricante. Situação recorrente.** |
|  |
| **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: Piso com sujidades e incrustação.(RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de temperatura não preenchida no dia 12/12/2020 sem motivo (mesmo após orientação em ultima visita)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto ao preenchimento correto.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carrinhos abertos om ferrugem.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção ou troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Armário para utensílios de limpeza (vasoura, rodo), com sujidades. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar, e organizar armário.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Freezer vertical, com sujidades, (limo).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Freezer vertical, com proteção do motor danificada** |
| **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.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção do equipamento. O equipamento deve estar em bom estado e conservação, sem ferrugem. Limpar geladeira.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixa para armazenar utensílios com sujidades. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar. Manter caixa e utensílios limpa.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Acúmulo de farinha no piso, atrás dos equipamentos. (RECORRENTE)** |
| **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.* |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto não compatível com o local (chá pronto para consumo de colaborador)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar quanto ao armazenamento em local adequado.**  |
|  |
| **Setor- Câmara congelada padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Piso permanece com sujidades, paredes externas, e cortinas plásticas com presença de limo. (RECORRENTE)** |
| **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 incrustação em caixa de armazenamento de produtos (orégano)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de temperatura dos equipamentos com datas sem o preenchimento** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores quanto ao preenchimento correto**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em torneira da pia de higienização das mãos**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: limpar**  |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bacalhau embalados em bandeja, exposto para venda fora de refrigeração.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: O produto deve estar sob temperatura controlada. Conforme orientação do fabricante.** |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação. (Nozes )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente.** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo na torneira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Colaborador sem sapato de segurança (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA:Providenciar sapato de segurança** |
|  |
| **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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de madeira com Kiwi**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Transferir o produto para caixas plasticas.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido (couve manteiga da marca la vita, vencimento em 27/12/20)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e orientar os colaboradores quanto aos processos do local.**  |
|  |
| **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** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Suporte para escova do lava botas, com excesso de água suja (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar, e não deixar acumular água.** |
|  |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo na torneira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE:Presença de colaborador com Barba** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores quanto a retirada da barba**  |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixas plásticas com presença de sujidades** |
| **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.** |
|  |
| **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: Fardos de papel higiênico diretamente sobre o piso**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Sujidades no piso.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar.** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Madeiras das prateleiras com presença de cupim. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Trocar prateleiras.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Embalagens descartáveis armazenadas diretamente sobre o piso. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados.** |
|  |
| **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 CONFORMIDADE: Porta danificada, (abertura na parte central).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Manutenção ou troca.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de pote com açúcar e outro com café, vencidos em 22/12/2020** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixa de armazenamento de produtos com incrustação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Limpar**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de ferrugem em prateleira embaixo da pia**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Prateleiras devem estar limpas e sem presença de ferrugem**  |
|  |
| **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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira aberta por excesso de lixo (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar lixo com maior frequência.**  |
|  |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser par sabonete danificado.** |
| **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.**  |
|  |