**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 18/03/2021  | Início: 14:00 |
| Cliente: Madrid 3 | Término: 16:30 |
|  | Consultor: Diango  |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Vestiário Feminino** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **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 borrifador sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto com data superior ao indicado pelo fabricante (leite integral com validade de 30 dias, o fabricante indica 48H)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores.**  |
|  |
| **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 lâmpadas conforme legislação (Portaria 2619/11). (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca ou manutenção das luminárias.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de fio de cabelo em faca na área de manipulção.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar os utensílios e orientar os colaboradores quanto a correta utilização da touca.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de temperatura preenchida de forma incorreta.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **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 colaborador com barba no setor.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: orientar o colaborador quanto à não utilização da barba.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado em área de atendimento.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.**  |
|  |
| **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.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em geladeira de hambúrguer congelado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de puxador de freezer de pão de queijo congelado danificado. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção por risco de acidente.**  |
|  |
| **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 E sujo na entrada da câmara.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção e limpeza.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo em chão. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com avaria sem identificação. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar como avaria e providenciar troca.** |
|  |
|  |
| **Setor- Câmara refrigerada FLV /Frios e Laticínios** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: higienizar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de balde de azeitona com e sem caroço manipulados e sem identificação e validade após aberto.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar 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.**  |
|  |
| **Setor- Frios / Atendimento** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação e validade após aberto. (Presunto, muçarela e salame)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.**  |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo Estepe Regina fatiado sem tabela nutricional.**  |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga na balança.**  |
|  |
| **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 colaborador sem sapato de segurança.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar urgente!** |
|  |
| **Setor- Padaria / Loja** |
| **EM CON** |
|  |
| **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 degelo.**  |
|  |
| **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.** |
|  |
| **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.** |
|  |