**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 05/06/01 | Início: 13:00 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 15:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de bandeja de papelão armazenada de forma incorreta, descoberta. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de obstrução de extintor de incêndio.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Deixar o local livre e de fácil acesso.** |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Caixa de produtos abertos com incrustação. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de temperatura preenchida de forma incorreta. (temperaturas superiores ao indicado)(RECORRENTE ).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Orientar os colaboradores envolvidos no processo, quanto ao preenchimento correto.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto fora de temperatura. (Massa para Brioche)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de margarina da marca Ricca fora de temperatura e com presença de bolor. (recomendação: 05 – 16º C) temperatura do local de armazenamento: 23ºC (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local correto, respeitando a indicação do fabricante.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de farinha em equipamento não utilizado no dia. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de suco de caixa aberto sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Despensa farinhas ( em baixo da escada)** |
| **NÃO AUDITADA POR ESTAR FECHADA** |
|  |
| **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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaborador sem sapato de segurança. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar urgente.** |
|  |
| **Setor- Padaria Loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Tortas recheadas, 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.** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de acumulo de gelo próximo ao condensador.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de recheio de frango armazenado de forma inadequada, sem tampa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de recheio de legumes armazenado de forma inadequada, sem tampa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de limo em torneira. (RECORRENTE )** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar Higienização.** |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixas de armazenamento de adesivos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha preenchida de forma errada. (valores superiores ao indicado).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher de forma correta e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de proteção de hélices do condensador quebradas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca. (RISCO DE DANIFICAR O CONDENSADOR)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação. (fundo de peito de peru)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem data de validade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em geladeira de Iogurte e suco refrigerado (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Setor de manipulação, não climatizado.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar climatizador** |
| *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 limo em torneira da pia de higienização de mãos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradora manipulando frutas sem luva de malha de aço** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar luva de malha de aço e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Câmara fria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso (RECORENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de produtos na câmara dificultando auditoria. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Organizar a câmara de forma a facilitar o trânsito dentro da mesma.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de colaboradora sentada em lixeira. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar cadeira para colaboradora.** |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa próximo a pia de lavagem de mãos (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou trocar lixeira.** |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de saboneteira sem identificação (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação.** |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em piso** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de carne bovina moída. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido moer, e embalar carne na ausência do consumidor.** |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos (fardos de papel higiênico), encostados na parede e teto. (RECORRENTE)** |
| **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).(RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Devem estar sobre estrados ou prateleiras.** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produtos diretamente sobre o piso. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados.** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Produtos mantidos diretamente sobre o piso (Fita filme, bandejas de isopor ).(RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar estrados ou armazenar nas prateleiras.** |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de tela protetora milimétrica com espaços superior ao recomendado (2mm)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca da tela conforme especificado pela Portaria 2619/11.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, sem etiqueta de controle de troca do filtro, com presença de limo. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar a validade dos filtros dos bebedouros. Limpar.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de de obstrução parcial de alarme de incêndio. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Deixar o espaço para fácil acesso caso seja necessário.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de limpeza com preenchimento parcial. (ultimo dia preenchido em 25/05/2021).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de extintor de incêndio sem identificação entre os corredores Madrid e Barcelona.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente conforme legislação vigente.** |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Alguns objetos em desuso, com acúmulo de sujidades. ( 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. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Suporte deve ser de material lavável.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Fiação elétrica exposta do banho-maria. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Risco alto de acidente elétrico. As fiações devem estar em conduítes externos.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de diversos produtos abertos sem identificação e validade (leite, requeijão, margarina e achocolatado em pó ) (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Saboneteira sem identificação (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar identificação.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em geladeira de colaboradores.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização** |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Bebedouro, permanece sem etiqueta de controle de troca do filtro. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Verificar se é realizado a troca dos filtros dos bebedouros.** |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser par sabonete liquido sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente.** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Dispenser par sabonete sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: identificar corretamente.** |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa em banheiro masculino.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar tampa ou trocar lixeira** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em ralo na entrada do setor. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |