**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 10/07/21 | Início: 11:00 |
| Cliente: Madrid 1 | Término: 13:30 |
|  | Consultor: Diango |

Relatório de Visita Técnica de Consultoria

|  |
| --- |
| **Setor- Estoque padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha de temperatura com preenchimento divergente do indicado. Temperatura superior ao indicado sem justificativa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso quebrado próximo aos freezeres de produtos abertos. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de validade de produto aberto superior ao indicado pelo fabricante. (calda de chocolate com validade de 7 dias, quando na verdade validade correta é de 3 dias).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto sem identificação após aberto. Óleo de soja** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Controle de coleta de lixo não preenchido no mês de Julho.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher 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.** |
|  |
| **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. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar degelo.** |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto em processo de descongelamento sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de papeleira desabastecida.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar abastecimento.** |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara congelada/Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de proteção de hélices do condensador quebradas. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar troca. (RISCO DE DANIFICAR O CONDENSADOR)** |
|  |
| **Setor- Frios atendimento/ Loja** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de queijo Balk sem tabela nutricional.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar carga na balança.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto com peso porém com indicação de pesagem na frente do cliente impresso na embalagem. (Queijo da Canastra Três Marias).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Pesar somente na frente do cliente conforme solicitado pelo fabricante.** |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira com sujidade na parte interior.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **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.* |
|  |
| **Setor- F.L.V./Câmara fria** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de canaleta de expositor de hortaliças com sujidade importante.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de lixeira sem tampa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar ou realizar a troca da lixeira.** |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto encostado no teto, bandejas descartáveis. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma correta e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso com sujidade** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Açougue Câmara refrigerada** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Expositores loja** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Carne e frango moídos, vendidos 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.* |
|  |
| **Setor- Mercearia** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto armazenado diretamente sobre o piso (bandejas descartáveis e aromatizadores de ambiente).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar adequadamente orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Controle de limpeza do setor não preenchido no mês de Julho.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto não compatível com setor (carregador de celular).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de equipamentos em desuso sem proteção ou abrigo de chuva e calor.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado ou retirar do local e destinar ao descarte.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de água em desuso favorecendo acumulo de água.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar em local adequado ou retirar do local e destinar ao descarte.** |
|  |
| **Setor- Mezanino** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Cozinha funcionários** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sal aberto sem identificação e data de validade.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de limpeza não preenchido no mês de Julho.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de limpeza não preenchido totalmente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de limpeza não preenchido totalmente.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Planilha de controle de limpeza não preenchido no mês de julho.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de grelha de ralo danificada e com incrustação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar a manutenção para realizar a troca.** |
|  |