**Visita Técnica**



|  |  |
| --- | --- |
| Data: 15/08/21 | 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 preenchida errada, temperatura superior ao indicado sem justificativa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor – Produção padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade e protetor de motor quebradona geladeira de produtos abertos e congelados.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo e acionar a manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em coifas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Acionar manutenção.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em caixas de etiquetas próximo ao elevador de cargas.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte interna da lixeira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de farinha em máquina de pães sem utilização no dia.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto aberto com data de validade superior ai indicado pelo fabricante. (geleia de Brilho com validade de 30 dias quando o fabricante indica 15 dias).** |
| **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.** |
|  |
| **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.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Higienizar local.** |
|  |
| **Setor- Câmara fria padaria** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto manipulado sem identificação e data de validade. (Bacon picado)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto vencido após manipulado (recheio de carne) vencido dia 14/08/2021** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Descartar todos.** |
|  |
| **Setor- Manipulação Frios** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de borrifador de álcool sem identificação.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto não compatível com local. (Bolo de pote de chocolate sem identificação).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local, identificar e armazenar em local adequado.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de planilha com preenchimento errado, temperatura superior ao indicado sem justificativa.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- Frios/Armário e prateleira (área externa)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Câmara fria/Frios** |
| **EM MANUTENÇÃO** |
|  |
| **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** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios expositores loja (equipamentos de refrigeração/congelamento/ frutas secas)** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Frios /Despensa frutas secas e castanhas (em baixo da escada)** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. /Manipulação** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de perfex desprotegido. (RECORRENTE)** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Armazenar de forma adequada.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de controle de limpeza preenchido parcialmente. (último preenchimento no dia 05/08/2021).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Preencher corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade na caixa de utensílios. (RECORRENTE)** |
| **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** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de piso sujo.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de caixa de madeira na câmara.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Proibido! Retirar do local.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de excesso de produtos no centro da câmara, dificultado circulação e por consequência a auditoria.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar organização e armazenamento adequado dos produtos.** |
|  |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de Presença de produto manipulado sem identificação. (Morango picado).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Identificar corretamente e orientar os colaboradores envolvidos no processo.** |
|  |
| **Setor- F.L.V./Estoque** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- F.L.V./ Expositores loja** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. expositor refrigerado Orgânicos** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- F.L.V. Ilha Orgânicos** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Açougue/Armário e prateleira (área externa)** |
|  |
| **NÃO AUDITADO** |
| **Setor- Açougue – Lava botas** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue Atendimento** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de sujidade em parte interna de lixeira.** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Providenciar higienização.** |
|  |
| **Setor- Açougue manipulação** |
| **EM CONFORMIDADE** |
|  |
| **Setor- Açougue/ Câmara congelada** |
| **NÃO CONFORMIDADE: Presença de produto não compatível com local. (2 Cervejas e 1 biscoito tipo cookie).** |
| **AÇÃO CORRETIVA: Retirar do local e armazenar em local adequado.** |
|  |
| **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** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque/ Papel higiênico** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque higiene pessoal/descartáveis** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque Escritório/descaráveis** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Estoque Seco** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Área externa** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Mezanino** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Cozinha funcionários** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Refeitório** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Descanso funcionários** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Vestiário feminino** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Vestiário masculino** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Descarte de resíduos** |
| **NÃO OBSERVADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro estacionamento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Banheiro Clientes** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Recebimento** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |
| **Setor- Impróprios/troca** |
| **NÃO AUDITADO** |
|  |