

Supermercado Madrid - Loja 1

Data: 31 /07 /19

Início: 10:00hs

Término: 13:30Hs

Consultora: Cristiane

Item	Não Conformidade
	PADARIA
	Estoque
	Em conformidade
	Setor Padaria
1	Sujidades na prateleira dos ingredientes
2	Recipientes que armazenam utensilios mau higienizados
3	Sujidades nas paredes
4	Sujidades no piso atras dos equipamentos
5	Forminhas desprotegidas
7	Embalagens desprotegidas
8	Sujidades na parte superior do refrigerador
	Loja - Atendimento
9	Presença de etiquetas incompletas (não contem glútem , não contem lactose, ingredientes)
10	Pães desprotegidos
11	Sujidades no piso
	Câmara Congelada
12	Sujidades no piso
13	Produtos encostados na parede
	NOTA: 86%
	SETOR DE LATICÍNIOS
	Área de Manipulação
1	Utensilios armazenados no mesmo recipiente que os queijos
2	Produto de limpeza armazenado na bancada proximo a utensilios e alimentos
3	Ralo do piso mantido aberto
4	Porta touca utilizado para armazenar objetos inserviveis para esse recipiente
	Loja- Atendimento
5	Etiquetas com numeros de SIF errado e incompletas
	Loja - Gôndolas
6	Pastrami vencido do dia 29/07/19 - 9 unid.
	Câmara Fria
7	Sujidades nas paredes da camara
8	Produto improprio para consumo armazenado proximo de produtos próprios para consumo
	Câmara Congelada 1
9	Sujidades no piso
10	Desorganização : Produtos misturados

	Câmara Congelada 2
11	Sujidades no piso
12	Produtos encostados na parede
	NOTA: 83
	SETOR DE FLV
	Área de Manipulação
1	Sujidades nas luminárias
	Câmara Fria
2	Sujidades na porta da câmara
	Loja - Expositores
3	Sujidades na parte interna do refrigerador de FLV
4	Sujidades na parte interna do refrigerador dos legumes
5	Produtos armazenados sem PVPS
6	Sujidades na parte interna do refrigerador de frutas
	NOTA: 94
	ORGÂNICOS
	Loja - Expositores
1	Sujidades na parte interna do refrigerador
	Estoque Seco
	Em conformidade
	NOTA: 99%
	WC - VESTIÁRIOS
	Em conformidade
	NOTA 100%
	DEPÓSITO
	Estoque Seco
	Em conformidade
	Estoque Limpeza
	Em conformidade
	Mezanino
	Em conformidade
	NOTA : 100%
	REFEITÓRIO
	Cozinha
	Não foi possível visualizar (porta trancada)
	Área de Consumo
1	Sujidades no congelador do refrigerador
2	Presença de produtos vencidos dentro do refrigerador
	NOTA: 94%
	AÇOUGUE
	Lava Botas
	Em conformidade
	Atendimento
1	Carnes desprotegidas no balcão resfriado

	Área do Corte
2	Frango descongelando em temperatura ambiente
	Câmara de Congelamento
3	Sujidades no piso
4	Contaminação cruzada de peixe com frango
	Câmara Refrigerada
	Em conformidade
	Loja - Gôndolas
	Em conformidade
	NOTA: 92
	ÁREA DOS RESÍDUOS / RECEBIMENTO / IMPRÓPRIOS
	Resíduos
	Em conformidade
	NOTA: 100%
	Recebimento
	Em conformidade
	Produtos Impróprios
	Em conformidade
	NOTA: 100%

Farol - Resultado Colorido
Pontuação: de 100 a 90
Pontuação: de 89 a 61
Pontuação: abaixo de 60
Não Conformidade Grave

ÁREA	Julho
Padaria	
Laticínios	83
FLV	94
Orgânicos	99
WC - VESTIÁRIOS	100
Depósito	100
Refeitório	94
Açougue	92
Área dos Resíduos	100
Recebimento / Imp	100

OBS: O setor poderá atingir uma nota aceitável / boa, porém ser identificado com a cor vermelha, devido essa cor representar alguma Não Conformidade Gravíssima, isto é, que deixa o alimento, estabelecimento e saúde dos consumidores vulneráveis.

As áreas que apresentaram cores **VERMELHAS** em seus resultados, foram aquelas que no momento da visita técnica, apresentaram Não Conformidades Graves, sendo elas:

Laticínios - Produto vencido - Pastrami
 Refeitório - Presença de produtos vencidos no refrigerador



