

Supermercado Madrid - Loja 1

Data: 25 /10 /19

Responsáveis:

Consultora: Cristiane

Item	Não Conformidade
	PADARIA
	Estoque
	Em conformidade
	Atendimento
1	Pães desprotegidos
	Setor de Manipulação
2	Sujidades entre os equipamentos
3	Sujidades no refrigerador
4	Utensílios desprotegidos sujos na prateleira
5	Sujidades na camara fria
	Câmara Congelada 1
6	Produtos encostados na parede
	NOTA: 88
	SETOR DE LATICÍNIOS
	Área de Manipulação
1	Alcool armazenado sobre a bancada
	Atendimento
2	Bandeijinhas desprotegidas na area de manipulação de atendimento
3	Portinhas do balcão resfriado parcialmente abertas
4	Presença de bolor em nas prateleiras das ilhas dos queijos
5	Oleaginosas a granel sem rastreabilidade
	Câmara Fria
6	Produtos encostados na parede
	Câmara Congelada 1
7	Sujidades no piso
8	Produtos encostados na parede
	Câmara Congelada 2
9	Sujidades no piso
10	Produtos encostados na parede

	NOTA: 80
	SETOR DE FLV
	Área de Manipulação
1	Ralo mantido aberto
	Câmara Fria
2	Sujidades no piso
3	Produtos encostados na parede
	Loja - Expositores
4	Sujidades na parte interna do refrigerador de FLVS
5	Cebolinhas armazenadas sem PVPS no refrigerador
	NOTA: 90
	ORGÂNICOS
	Loja - Expositores
	Em conformidade
	Estoque Seco
1	Sujidades na prateleira
	NOTA: 98
	WC - VESTIÁRIOS
	Em conformidade
	NOTA: 100
	DEPÓSITO
	Estoque Seco
	Em conformidade
	Estoque Limpeza
	Em conformidade
	Mezanino
	Sujidades no piso
	NOTA: 98
	REFEITÓRIO
	Cozinha
	não foi possível visualizar
	Área de Consumo
1	Sujidades no refrigerador
2	Produtos abertos desprotegidos
	NOTA: 96
	AÇOUGUE
	Lava Botas

1	Sujidades no piso
	Atendimento
	Em conformidade
	Área do Corte
2	Piso mantido molhado
	Câmara de Congelamento
3	Sujidades no piso
	Câmara Refrigerada
4	Produtos encostados na parede
	NOTA: 92
	ÁREA DOS RESÍDUOS / RECEBIMENTO / IMPRÓPRIOS
	Resíduos
	Sujidades no piso
	NOTA: 98
	Recebimento
1	Produtos armazenados diretamente sobre o piso
	Produtos Impróprios
2	Refrigerador com excesso de gelo
	NOTA: 96

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.

Farol - Resultado Colorido
Pontuação: de 100 a 90
Pontuação: de 89 a 61

ÁREA	OUT
Padaria	88
Laticínios	80

Pontuação: abaixo de 60
Não Conformidade Grave

FLV	90
Orgânicos	98
WC - VESTIÁRIOS	100
Depósito	98
Refeitório	96
Açougue	92
Área dos Resíduos	98
Recebimento / Imp	96

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

Não houve não conformidades graves.