

Supermercado Madrid - Loja 1

Data: 24 /05 /19

Início: 10:00hs

Término: 12;30Hs

Responsáveis: Cicero

Consultora: Cristiane

Item	Não Conformidade
	PADARIA
	Estoque
1	Barra de chocolate rasgada na prateleira
	Setor Padaria
2	Parmesao com estiqueta de validade vencida
3	Carrinho de pães com etiqueta de produção vencida
4	Sujidades no piso e entre os equipamentos
5	Mistura sem identificação após a abertura
6	Oregano sem identificação dentro do pote
7	Melhorador sem identificação
8	Melhorador sem identificação arinaceos dentro de um pote (varios pacotinhos) sem identificação
7	Açucar de confeitiro sem identificação
8	Lata de milho amassada
9	Lata de cereja amassada
10	Sujidades na parede
	Loja - Atendimento
11	Pães desprotegidos
	Câmara Congelada
12	Sujidades no piso
13	Produtos encostados na parede
	NOTA: 78%
	SETOR DE LATICÍNIOS
	Área de Manipulação
1	Presença de papelão sobre a mesa de manipulação
	Loja- Atendimento
2	Identificação dos frios incompletas (SIF, modo de conservação)
3	Etiquetas dos produtos por a granel incompletas
	Loja - Gôndolas
4	Sujidades na ilha de congelados na parte interna
5	Sujidades na parte interna do refrigerador de frios
	Câmara Fria
6	Sujidades no piso
7	Produtos encostados na parede

	Câmara Congelada 1
8	Sujidades no piso
9	Produtos encostados na parede
	Câmara Congelada 2
10	Sujidades no piso
11	Produtos encostados na parede
	NOTA: 89
	SETOR DE FLV
	Área de Manipulação
1	Em conformidade
	Câmara Fria
2	Melancia manipulada sem identificação
	Loja - Expositores
3	Em conformidade
	NOTA: 98%
	ORGÂNICOS
	Loja - Expositores
	Em conformidade
	Estoque Seco
	Em conformidade
	NOTA: 100%
	WC - VESTIÁRIOS
1	Presença de objetos pessoais espalhados pelos banheiros masculinos e femininos
	NOTA 98%
	DEPÓSITO
	Estoque Seco
1	Sujidades nas prateleiras
2	Presença de formiga na prateleira de potes de mel
	Estoque Limpeza
	Em conformidade
	Mezanino
	Em conformidade
	NOTA : 97%
	REFEITÓRIO
	Cozinha
1	Produtos abertos sem identificação após abertura no refrigerador (margarina)
2	Presença de caixa de papelão na area de manipulação

	Área de Consumo
3	Congelador do refrigerados com excesso de gelo
4	Sujidades no microondas
	NOTA: 96%
	AÇOUGUE
	Lava Botas
1	Dispositivo do ralo mantido aberto
2	Buchinha desprotegidas
	Atendimento
	Em conformidade
	Área do Corte
3	Porta mantida aberta
4	Dispositivo do ralo mantido aberto
	Câmara de Congelamento
5	Sujidades no piso
	Câmara Refrigerada
6	Produtos encostados na parede
7	Carne moída sem identificação
	Loja - Gôndolas
	Em conformidade
	NOTA: 92%
	ÁREA DOS RESÍDUOS / RECEBIMENTO / IMPRÓPRIOS
	Resíduos
1	Sujidades no piso
	NOTA: 99%
	Recebimento
1	Produtos encostados na parede
2	Produtos armazenados diretamente sobre o piso
	Produtos Impróprios
3	Sujidades nas prateleiras
4	Excesso de gelo no freezer
	NOTA: 96%

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

ÁREA	Maio
Padaria	78
Laticínios	89
FLV	98
Orgânicos	100

Pontuação: abaixo de 60
Não Conformidade Grave

Orgânicos	100
WC - VESTIÁRIOS	98
Depósito	97
Refeitório	96
Açougue	92
Área dos Resíduos	99
Recebimento / Imp	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.

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

Setor Padaria - produtos abertos sem identificação , produtos manipulados com etiquetas vencidas

Deposito - Presença de formiga na prateleira do mel

Setor FLV - Melancia manipulada armazenada na camara fria sem identificação

Refeitorio- Cozinha - Produto aberto sem identificação apos abertura

Setor acougue - presença de carne moída sem identificação na camara fria