

Supermercado Madrid - Loja 1

Data: 20 /02 /19

Início: 10:00hs

Término: 12;30Hs

Responsáveis: Cicero

Consultora: Cristiane

Item	Não Conformidade
PADARIA	
Estoque	
1	Embalagens padaria- Sujidades nos pallets
Área de Manipulação	
2	Massas prontas sem identificação
3	Massas desprotegidas na camara fria
4	Fermento biologico sem identificação
5	Sujidades no freezer fricon
6	Sujidades no freezer Bem Jerrys
7	Sujidades no piso
8	Paredes sujas
9	Utensilios armazenados sujos
Loja - Atendimento	
10	Pacotes de pães sem identificação
11	Embalagens desprotegidas
NOTA: 89%	
SETOR DE LATICÍNIOS	
Área de Manipulação	
1	Presença de caixa de papelão na area de manipulação
Loja- Atendimento	
2	Bandejinhas desprotegidas
Loja - Gôndolas	
3	Sujidades nas paredes do refrigerador de laticineos
Câmara Fria	
4	Caixas primarias com secundarias (separar por categoria)

	Câmara Congelada 1
5	Separar os alimentos por categoria
	Camara Congelada 2
	Em conformidade
	NOTA: 95%
	SETOR DE FLV
	Área de Manipulação
1	Sujidades no piso
	Câmara Fria
2	Sujidades no piso
3	Sujidades nas prateleiras
	Loja - Expositores
4	Sujidades no refrigerador de FLV's
5	Cebolinha vencida no refrigerador de FLV's
	NOTA: 95%
	ORGÂNICOS
	Loja - Expositores
1	Ausencia de procedencia e informações completas nas frutas desidratadas expostas para venda
	Estoque Seco
	Em conformidade
	NOTA: 99%
	WC - VESTIÁRIOS
	Em conformidade
	NOTA 100%
	DEPÓSITO
	Estoque Seco
	Em conformidade
	Estoque Limpeza
	Em conformidade
	Mezanino
	Sujidades no piso e paredes
	NOTA : 99%

REFEITÓRIO	
Cozinha	
1	Buchinha armazenada dentro da pia
2	Proibido utilizar pano textil (permitido somente pano descartavel)
3	Guardanapo desprotegido
Área de Consumo	
Em conformidade	
NOTA: 97%	
AÇOUGUE	
Lava Botas	
1	Sujidades no ralo
Atendimento	
Área do Corte	
2	Faca presa entre a parede e a mesa
Câmara de Congelamento	
Em conformidade	
Câmara Refrigerada	
Em conformidade	
Loja - Gôndolas	
3	Presença de sujidades nas partes internas do refrigerador de carnes
NOTA: 97%	
ÁREA DOS RESÍDUOS / RECEBIMENTO / IMPRÓPRIOS	
Resíduos	
Em conformidade	
NOTA: 100%	
Recebimento	
1	Produtos armazenados diretamente sobre o piso
Produtos Impróprios	
2	Sujidades no piso e prateleiras
3	Acumulo de água no piso
NOTA: 97%	

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.

	ÁREA		
--	-------------	--	--

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

Padaria	93	89
Laticínios	97	95
FLV	98	95
Orgânicos	99	99
WC - VESTIÁRIOS	99	100
Depósito	100	99
Refeitório	98	97
Açougue	96	97
Área dos Resíduos	100	100
Recebimento / Imp	98	97

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

FLV - Produto vencido no refrigerador de atendimento