

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

ALIMENTARI VERA DI BERNARDINI ALDO

Descrizione:

ALIMENTARI VERA DI BERNARDINI ALDO - Verifica di conformità legislativa

Data:

27-05-2021 10:45:05

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

PIOBBICO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Bernardini Aldo

Note:

visita 1/1

Premessa



La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

| Autorizzazione Igienico-Sanitaria | | |
|--|----|----------|
| E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA? | Si | |
| L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale? | Si | |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | Si | |
| Approvvigionamento Idrico | | |
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica? | Si | |
| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | |
| Il manuale prevede la vendita degli alimenti? | Si | |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente? | Si | |
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | |
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori? | Si | in parte |

| Manuale di Autocontrollo e altra documentazione | | |
|--|----|------------------------------|
| L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti) | Si | |
| Sono presenti i certificati delle analisi precedenti? | Si | |
| E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'? | Si | |
| E' presente e certificata una procedura MOCA? | Si | |
| Sono presenti le certificazioni in MOCA? | Si | inviato per mail dalla ditta |
| Igiene del personale | | |
| L'abbigliamento del personale e' idoneo? | Si | |
| L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc) | Si | |
| Il personale adotta comportamenti corretti? | Si | |
| Igiene e idoneità dei locali | | |
| I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili? | Si | |
| I piani di lavoro sono in materiali idonei? | Si | |

| | | |
|--|----|--|
| Igiene e idoneità dei locali | | |
| I frigoriferi sono puliti e ordinati? | Si | |
| I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature? | Si | |
| Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi e' adeguato? | Si | |
| Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme? | Si | consigliato di tenere tutto sollevato da terra |
| Prodotti di pulizia | | |
| I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato? | Si | acquista in proprio |
| E' presente un prodotto disinfettante? | Si | |
| E' presente un prodotto detergente? | Si | |
| Altri controlli | | |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente? | Si | |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi | Si | |

ALIMENTARI VERA DI BERNARDINI ALDO

| | | |
|------------------------------------|--------------------------------|--|
| Campionamenti | | |
| di superfici? | | |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 27-05-2021 10:45:05 |  |
| Consulente bonifazi alice consu | Data 27-05-2021 10:45:05 |  |