

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

Coser Falconara Marittima (S) - Cooss Marche

Descrizione:

Coser Falconara Marittima (S) - Cooss Marche - Verifica di conformità legislativa

Data:

07-02-2023 10:37:18

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

Falconara Marittima

Persone che partecipano al sopralluogo:

Veronica Spagnoli

Note:

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	nia del 02/10/2019
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	02 del 30/09/2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	i pasti provengono dal centro cottura di Senigallia, cooperativa b+
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	formazione a cascata dell'11/01/2023
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
La nomina del Responsabile Autocontrollo e' presente e aggiornata? (Se si indicare nominativo)	Si	Veronica Spagnoli
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	in alcuni piatti l'assegnazione degli allergeni non è completa e corretta. richiedere nuovamente il documento corretto.

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Data	Pranzo	Cena	Extra
Lunedì	Pasta e fagioli ✓-9 Petto di pollo alla pizzaiola ✓-9 Zucchine gratinate ✓-9 Frutta	Vellutata cavolfiori e patate ✓-9 Bietola al vapore olio e limone ✓-9 Frutta	BUR
Martedì	Pasta al tonno ✓-9 Insalata mista ✓-9 Frutta	Minestrone di verdure ✓-9 Pasta al tonno ✓-9 Fagioli all'olio ✓-9 Frutta	9-6-13
Mercoledì	Risotto alla zucca gialla ✓-9 Tacchino alle erbe e vino bianco ✓-9 Cavolfiori gratinati ✓-9 Frutta	Minestra in brodo ✓-9 verdure Bastoncini di pesce ✓-9 Frittole ✓-9 Frutta	
Giovedì	Polenta al pomodoro ✓-9 Polpettine di vitellino ✓-9 Bresaola ripassata all'aglio ✓-9 Frutta	Minestrone di verdure ✓-9 Pasta al vapore all'olio ✓-9 Frutta	
Venerdì	Pasta e vongole ✓-9 Insalata ✓-9 Frutta	Minestra in brodo ✓-9 verdure Ricotta di zucchine ✓-9 Broccoli al vapore all'olio ✓-9 Frutta	
Sabato	Risotto al radicchio ✓-9 Hamburger Di Vittorio ✓-9 Carote al vapore ✓-9 Frutta	Minestra di legumi ✓-9 Spaghetti al vapore all'olio ✓-9 Frutta	
Domenica	Ravioli al pomodoro ✓-9 Arricciato di vitellone ✓-9 Piatto arrosto ✓-9 Frutta	Minestrone in brodo ✓-9 verdure Pasta Cotto, 1-9 Fusilli gratinati ✓-9 Frutta	

E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	in magazzino

Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finite, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	No	non sono presenti nella cucinetta dove viene il porzionamento
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	
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
E' presente ed e' in condizioni igieniche adeguate un locale adibito a magazzino e/o dispensa? (pavimenti/pareti lisci e lavabili, banchi e scansie idonei, frigo e celle idonei, ecc.)	Si	solpiccolo stoccaggio all'interno della cucinetta
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	Chemical
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	
E' presente un prodotto disinettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	

Altri controlli		
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente?	Si	
Sono rispettate le modalita' di preparazione dei piatti per alimentazione differenziata?	Si	
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 07-02-2023 10:37:18	
Consulente bonifazi alice consu	Data 07-02-2023 10:37:18	