

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

GIROLOMONI SERENA - ALIMENTARI IL PUNTO

Descrizione:

GIROLOMONI SERENA - ALIMENTARI IL PUNTO - Verifica di conformità legislativa

Data:

26-11-2020 11:35:09

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

MONTEMAGGIORE AL METAURO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Romagnoli Stefano

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 | |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | No | non visionata |

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 | 02/08/2016 |
| Il manuale prevede la vendita degli alimenti? | Si | |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente? | No | Compilare MOD 05,e scheda elenco fornitori e scheda elenco prodotti pulizia |
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | non visionati gli attestati |
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori? | Si | richiedere a tutti i fornitori le qualifiche |
| L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti) | Si | |

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

| | | |
|--|----|--|
| Sono presenti i certificati delle analisi precedenti? | Si | |
| E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'? | Si | bolle |
| Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto? | Si | |
| E' presente e certificata una procedura MOCA? | Si | |
| Sono presenti le certificazioni in MOCA? | No | non visiobate.richiedere certificazioni MOCA |

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 idoneitÃ 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 | | |
|--|----|--|
| Assenza di sporco visibile? | Si | |
| Assenza di crepe o infiltrazioni? | Si | |
| Assenza di muffa o umidità? | No | piccole macchie di umidità ,intonaco scrostato parete banco salumi |
| 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 è 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 | |
| E' presente ed è 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 | |

| Igiene e idoneità dei locali | | |
|---|--------------------------------|---|
| Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme? | Si | |
| Prodotti di pulizia | | |
| I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato? | Si | |
| Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati? | No | |
| Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni) | No | |
| E' presente un prodotto disinettante? | Si | |
| E' presente un prodotto detergente? | Si | |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si | tampone su lama coltello |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 26-11-2020 11:35:09 |  |

Firme

Consulente
Facchini Federica

Data
26-11-2020
11:35:09

