

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CRA RESIDENCE SERVICE FERRARA - CIDAS

Descrizione:

CRA RESIDENCE SERVICE FERRARA - CIDAS - Verifica di conformità legislativa

Data:

16-06-2021 15:02:11

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

Ferrara

Persone che partecipano al sopralluogo:

Enrica Cenacchi

Note:

visita 2/2

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 01/07/2016
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 presenti impianti di trattamento acqua?	Non pertinente	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	Febbraio 2021

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	No	rev 11 del 09/2018; revisionare pag 10 per sede legale e resp.aut. Enrica Cenacchi
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	fornitore Cirfood

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
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	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilità?	Si	si veda rintracciabilità Cirfood
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	
Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	

Igiene del personale		
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	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?	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	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	fornitore Eurocolumbus, Filchimic, Italchim
Altri controlli		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	

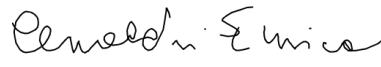
Altri controlli

I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	Si	
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	Si	
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	

Campionamenti

E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	interno frigo (alberi), interno frigo (upupa), mano
--	----	---

Firme

Referente Aziendale	Data 16-06-2021 15:02:11	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 16-06-2021 15:02:11	