

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## CRA MEDICINA - CIDAS

**Descrizione:**

CRA MEDICINA - CIDAS - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

16-06-2021 09:12:53

**Consulente:**

Bernareggi Francesca Consu

**Luogo:**

Medicina

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Valentina Righini

**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 inviata al SUAP in data 09/03/2017
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?	Si	rev 07 del 08/2017
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	fornitori di pasti Felsinea Ristorazione
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	CRA MEDICINA - CIDAS

### Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	non risulta documentazione che attesti l'indicazione degli allergeni piatto per piatto
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	

### 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	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	No	intonaco scrostato sul soffitto del locale porzionamento



Assenza di muffa o umidita'?	Si	
Le finestre sono coperte da zanzariere?	Si	
I frigoriferi sono puliti e ordinati?	Si	

### Igiene e idoneità dei locali

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	

### 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	

<b>Prodotti di pulizia</b>		
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	fornitori prodotti Italchim
<b>Altri controlli</b>		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidoni con apertura non manuale
E' presente una sonda termometrica a spillo per il monitoraggio della temperatura di materie prime e piatti cucinati?	No	sonda non funzionante
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	interno frigo, mestolo, mano
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 16-06-2021 09:12:53	

**Firme**

Consulente

Bernareggi Francesca Consu

Data

16-06-2021  
09:12:53

