

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CRA RIPAGRANDE FERRARA - CIDAS

Descrizione:

CRA RIPAGRANDE FERRARA - CIDAS - Verifica di conformità legislativa

Data:

24-06-2021 08:39:33

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

FERRARA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Cinzia Grotti

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	del 16/03/2016
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	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?	No	rev 3 del 2017 vice coordinatore Pup Gabriella
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	fornitore Camst
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	secondo normativa

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	in sede cidas
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	non sono presenti quelli di febbraio 2021
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle Camst
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	Si	
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

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 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?	Si	
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	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	

Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	pulizia a carico Bonora
Altri controlli		
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente?	Si	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi per i farmaci e' stato effettuato durante il sopralluogo corrente?	Si	
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	Si	sono variate due sonde, nuova numerazione 176 al posto di 144 (ospiti frigo nucleo E) e 184 al posto di 179 (ospiti frigo nucleo D)
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 24-06-2021 08:39:33	

Firme

Consulente

Bernareggi Francesca Consu

Data

24-06-2021
08:39:33

