

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CSR DIURNO BIFFI - CIDAS

Descrizione:

CSR DIURNO BIFFI - CIDAS - Verifica di conformità legislativa

Data:

24-06-2021 11:13:43

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

JOLANDA DI SAVOIA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Orlandini Ornella

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	2013
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	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 7 del 2017 RA Nicola Rossi
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	fornitore Cirfood
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	presenti in cidas
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	non visionati 2020/2021, da richiedere
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle cirfood
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	
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	rilevata temperatura frigo molto elevata, ruotata manopola e aumentata la potenza
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	gli addetti si cambiano direttamente al centro soleluna e hanno idonei armadietti
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	presenti al soleluna
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
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	
Il controllo delle temperature dei frigoriferi/congelatori e' stato effettuato nel sopralluogo corrente?	Si	
La verifica della rispondenza delle temperature ha dato esito positivo?	No	in parte. discrepanza tra termometro frigo e nostra sonda tarata, consigliato di sostituire termometro frigo.

Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 24-06-2021 11:13:43	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 24-06-2021 11:13:43	