

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

CSR RES. IL CALICANTO - CIDAS

Descrizione:

CSR RES. IL CALICANTO - CIDAS - Verifica di conformità legislativa

Data:

16-06-2021 15:42:12

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

FERRARA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Bartolomeo Burzotta

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 30/05/2018
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	rev0 del 03/2018, revisionare pag 9 sede legale
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	fornitore Cirfood
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	registrare le temperature del congelatore

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

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 fornitore
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	
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	

Igiene del personale		
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?	Si	
Assenza di muffa o umidità?	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?	No	dotare il congelatore di sonda temperatura
Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi è adeguato?	No	presenza di alimenti non protetti da pellicola
I rubinetti sono conformi?	Si	

Igiene e idoneità dei locali		
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	
Segnalazione aggiuntiva n.1	Si	fornitore Eurocolumbus, Euroigiene, Magris
Altri controlli		
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	Si	
I prodotti sono etichettati correttamente?	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?	No	la sonda non funziona
E' stata eseguita la verifica della rispondenza delle temperature?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	interno frigo, mano, bicchiere
Firme		
Referente Aziendale	Data 16-06-2021 15:42:12	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 16-06-2021 15:42:12	