

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

LA PIADINERIA ARTIGIANALE SNC DI PENNACCHINI MATTEO

Descrizione:

LA PIADINERIA ARTIGIANALE SNC DI PENNACCHINI MATTEO - Verifica di conformità legislativa

Data:

20-11-2020 13:35:34

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

FANO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Francesca Canestrari

Note:

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	autorizzazione 1166 del 2005
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Nella planimetria sono indicate le attrezzature?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Non pertinente	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Non pertinente	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	20/11/2020

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 03 del 2016
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	compilare modulo nominativo uso additivo; registrare temperatura congelatore
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	non risulta aver fatto corso HACCP né l'osa né i dipendenti; inviare preventivo corso
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	6
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle e schede
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	
Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	No	dotarsi di cuffia per raccogliere i capelli
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?	Si	
Assenza di muffa o umidità'?	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?	No	nel locale stoccaggio farine dotare il lavello di comando a pedale
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	presente spogliatoio dotarsi di armadietti a doppio scomparto
E' presente ed e' in condizioni igieniche adeguate un locale adibito a magazzino e/o dispensa? (pavimenti/pareti lisci e lavabili, banchi e scansie idonei, frigo e celle idonei, 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	
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	

Prodotti di pulizia		
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	No	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Altri controlli		
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidone con apertura non manuale
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano di lavoro f01/20
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	acqua di rete f02/20
Segnalazione aggiuntiva n.2	Non pertinente	
Firme		
Referente Aziendale	Data 20-11-2020 13:35:34	

Firme

Consulente

Bernareggi Francesca Consu

Data

20-11-2020
13:35:34

