

# HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

## BATTISTINI CHRISTIAN

**Descrizione:**

BATTISTINI CHRISTIAN - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

04-09-2020 10:49:04

**Consulente:**

Bernareggi Francesca Consu

**Luogo:**

PESARO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Pina orazi

**Note:**

## **Premessa**

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

<b>Autorizzazione Igienico-Sanitaria</b>		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	nia 22/10/2010
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?	No	
<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso un pozzo?	Non pertinente	
Sono presenti serbatoi di accumulo, autoclavi o simili?	Non pertinente	
Sono presenti spillatori, distributori o simili?	Non pertinente	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	addolcitore per macchina caffè e produttore ghiaccio
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	

BATTISTINI CHRISTIAN

<b>Approvvigionamento Idrico</b>		
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	No	
<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 02 del 18/04/16
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il congelamento/abbattimento?	Si	abbattimento positivo e negativo
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Non pertinente	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	moduli compilati fin o a febbraio 2020, compilare mod elenco fornitori e mod elenco prodotti pulizia
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	fatta formazione nel 2011, aggiornamento durante consulenza.
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	non presenti qualifiche di tutti i fornitori

<b>Manuale di Autocontrollo e altra documentazione</b>		
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	mezzo bolle
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Non pertinente	
Il menu' e' stato autorizzato?	Non pertinente	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	indicare allergeni piatto per piatto
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	
<b>Igiene del personale</b>		
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	

BATTISTINI CHRISTIAN

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
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	
Le cappe sono pulite?	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	

<b>Igiene e idoneità dei locali</b>		
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	
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	
<b>Prodotti di pulizia</b>		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	No	
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	

<b>Altri controlli</b>		
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
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	
<b>Campionamenti</b>		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 04-09-2020 10:49:04	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 04-09-2020 10:49:04	