

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

RP Visintini (S) - Cooss Marche

Descrizione:

RP Visintini (S) - Cooss Marche - Verifica di conformità legislativa

Data:

24-03-2022 09:17:09

Consulente:

bonifazi alice consu

Luogo:

Falconara Marittima

Persone che partecipano al sopralluogo:

Simona Zepparoni

Note:

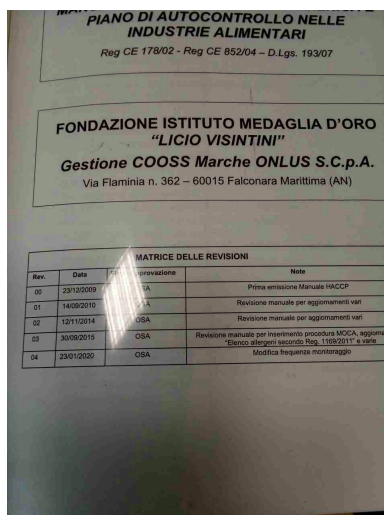
visita 1/1

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 16/08/2011 (chiedere conferma)
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 state eseguite analisi dell'acqua?	Si	
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	04 del 23/01/2020 (chiedere per indice di revisione)

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

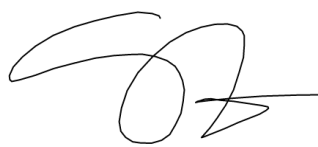


Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	ricevono i pasti dal centro cottura di Senigallia
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	consegnato oggi nuovo registro schede, dal 1 aprile inizia con il nuovo registro
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	formazione a cascata del 23/12/2021
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	da richiedere cooperativa b+
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
La nomina del Responsabile Autocontrollo e' presente e aggiornata? (Se si indicare nominativo)	Si	Zepparoni Simona

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
Sono presenti procedure per l'alimentazione differenziata?	Si	
Il menu' e' stato autorizzato?	Si	
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	
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	
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	
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	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	chemical

Prodotti di pulizia		
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 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	
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	in parte, sonda a spillo non funzionante

Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 24-03-2022 09:17:09	
Consulente bonifazi alice consu	Data 24-03-2022 09:17:09	