

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

COOPERATIVA SOCIALE SOLLETICO SOC. COOP

Descrizione:

COOPERATIVA SOCIALE SOLLETICO SOC. COOP - Verifica di conformità legislativa

Data:

07-06-2022 16:56:19

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

COLLI AL METAURO

Persone che partecipano al sopralluogo:

Alessia

Note:

visita 1/1



LAM Laboratorio Analisi s.r.l. S.U.

via P. Borsellino, 12/E | 61032 Fano (PU)
tel. 0721 862526 | fax 0721 864857
Reg. Imp. Cod. Fisc. / P.IVA 00387420417
REA Pesaro e Urbino n. 77095
Cap. Soc. Euro 12.500.00 i.v.

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 | |
| E' presente la planimetria dei locali autorizzati? | Si | |

Approvvigionamento Idrico

| | | |
|--|----|----------------|
| L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica? | Si | NIA 22/11/2012 |
|--|----|----------------|

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

| | | |
|--|----|---|
| E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo? | Si | 06/07/2020 |
| Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti? | Si | i pasti arrivano dalla cucina della scuola dell'infanzia di Calcinelli di Colli al Metauro. Nel mese di agosto i pasti arrivano dal ristorante La Rustita di Calcinelli |
| Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente? | Si | |
| Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo? | Si | Vagnini Alessia attestato 2010 |
| Sono presenti le qualifiche dei fornitori? | Si | |

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

| | | |
|--|----|---------------------|
| 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 | fattura a fine mese |
| 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 | |
| Il personale adotta comportamenti corretti? | Si | |

Igiene e idoneita' 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 umidita'? | 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 | |
| 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 | sottolavello cucinetta |
| 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 | |
| Altri controlli | | |
| I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente? | Si | |
| Campionamenti | | |
| E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici? | Si | tavolo refettorio |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 07-06-2022 16:56:19 |  |

Firme

Consulente
Facchini Federica

Data
07-06-2022
16:56:19

