

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

GIULIANI SAMANTHA

Descrizione:

GIULIANI SAMANTHA - Verifica di conformità legislativa

Data:

28-10-2021 12:53:29

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

SERRUNGARINA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Paialunga Marisa

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?	No	non visionata
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	No	non visionata

Approvvigionamento Idrico

L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	28/10/2021

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	No	al momento del sopralluogo non è stato possibile visionare il manuale haccp
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	non visionato
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Giuliani Samantha 2010
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	non visionate, richiedere qualifiche a tutti i fornitori

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione

Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	non visionate
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle+etichette
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	non visionato
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	richiedere certificazioni MOCA

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	

Igiene e idoneita' dei locali

Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidita'?	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	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	

Igiene e idoneita' dei locali		
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	armadietti servizi igienici
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 mezzi con i quali viene effettuato il trasporto sono adeguati?	Si	
I contenitori utilizzati per il trasporto sono adeguati?	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	
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento di alimenti?	Si	crema
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	piano inox
E' stata eseguita attivita' di campionamento di acque?	Si	rubinetto laboratorio
Firme		
Referente Aziendale	Data 28-10-2021 12:53:29	
Consulente Facchini Federica	Data 28-10-2021 12:53:29	