

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

AMBROGIANI RINALDO

Descrizione:

AMBROGIANI RINALDO - Verifica di conformità legislativa

Data:

07-04-2021 10:17:10

Consulente:

Bernareggi Francesca Consu

Luogo:

TAVULLIA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Rinaldo Ambrogiani

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	1/5 del 1998
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 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 macchina caffè
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	rev 02 del 2019
Nel manuale e' prevista l'attivita' di somministrazione degli alimenti?	Si	

AMBROGIANI RINALDO

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	No	moduli non compilati
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	No	fatta formazione nel 2007; non risultano formazioni a cascata fatte dal titolare ai dipendenti
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	No	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	No	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	No	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
Nel menu' gli allergeni sono indicati piatto per piatto?	No	farsi rilasciare dal fornitore di prodotti alimentari sfusi indicazione degli allergeni
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	No	

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 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	
I frigoriferi sono muniti di termometro per il monitoraggio delle temperature?	Si	
Lo stoccaggio degli alimenti all'interno dei frigoriferi e' adeguato?	Si	

AMBROGIANI RINALDO

Igiene e idoneità dei locali		
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	No	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	
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	

AMBROGIANI RINALDO

Altri controlli		
I prodotti sono etichettati correttamente?	Si	
I rifiuti sono conservati e smaltiti correttamente?	No	dotarsi di bidoni con apertura non manuale
Campionamenti		
E' stata eseguita attivita' di campionamento con tamponi di superfici?	Si	f02/07 vassoio
Firme		
Referente Aziendale	Data 07-04-2021 10:17:10	
Consulente Bernareggi Francesca Consu	Data 07-04-2021 10:17:10	